КОКТЕЙЛИ

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ И МАЛЫШЕЙ

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Коктейли – это напитки, смешанные из нескольких компонентов. Ничего сложного в их приготовлении нет, главное – соблюдать рецептуру и знать, какие продукты сочетаются друг с другом. Бабушка Агафья предлагает вам разнообразные рецепты этих вкусных напитков. Для тех, кто постарше, – слабоалкогольные коктейли, для малышей – молочные, шоколадные и фруктовые, коктейли праздничные и вечерние, коктейли для похудения и даже лечебные при различных заболеваниях.

- Агафья Звонарева
  - Предисловие
  - Праздничные коктейли
    - Айс-крим «Айсберг»
    - Айс-крим «Люкс»
    - Айс-крим «Дия»
    - Айс-крим «Абхазия»
    - Айс-крим «Янтарь»
    - Яблочный щербет
    - Ананасный щербет
    - Апельсиновый шербет
    - Шоколадный фраппе
    - Клубничный фраппе
    - Оранжад
    - Оршад
    - Крюшон из дыни и клубники
    - Крюшон из бананов и абрикосов
    - Крюшон лимонный с консервированной черешней
    - Крюшон из апельсинов и консервированных груш
    - Крюшон с ананасами
    - Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками
    - Крюшон из яблок
    - Крюшон из персиков
    - Коктейль с красным вином
    - Коктейль с шампанским
    - Коктейль-шампанское
    - Мятный коктейль
    - Коктейль интернациональный
    - Коктейль с десертным вином

- Коктейль «Дама в белом»
- Коктейль «Мозаика»
- Коктейль «Диамант»
- Лондонский коктейль
- Коктейль «Африка»
- Снежный коктейль
- Шоколадный коктейль
- Кофейный коктейль
- Абрикосовый коктейль
- Алычовый коктейль
- Черносмородиновый коктейль
- Вишнево-смородиновый коктейль
- Коктейль «Солнце»
- Коктейль «Свежесть»
- Коктейль абрикосовый
- Коктейль для знакомых
- Коктейль для незнакомых
- Лимонный коктейль
- Коктейль «Лимонный фильтр»
- Вишневый коктейль
- Вишневый коктейль
- Любительский коктейль
- Любительский коктейль
- Коктейль «Тип-Топ»
- Коктейль «Огайо»
- Коктейль «Отшельник»
- Коктейль «Осенний»
- Коктейль «Желанный»
- Клубный коктейль
- Коктейль театральный
- Зимний коктейль
- Коктейль с коньяком
- Домашний коктейль
- Коктейль «Малиновое молоко»
- Коктейль с ликером
- Коктейль «Шоколадный»
- Мокко-коктейль
- Коктейль для бабушки
- Дамский коктейль
- Коктейль для любимой
- Коктейль для соседки
- Коктейль для однокурсницы
- Медовый коктейль
- Коктейль «Али-Баба»

- Цейлонский коктейль
- Русский коктейль
- Японский коктейль
- Коктейль «Колибри»
- Коктейль «Нептун»
- Коктейль для друга
- Парадный коктейль
- Коктейль «Тройка»
- Коктейль «Белокурый яд»
- Апельсиновый коктейль
- Фруктовый коктейль
- Успокоительный коктейль
- Несмешиваемый коктейль
- Коктейль «Для непьющих»
- Коктейль «Атлантический»
- Коктейль «Аустер»
- Коктейль «Всадник»
- Коктейль «Пять товарищей»
- Коктейль «Факельный»
- Коктейль «Факельный»
- Коктейль шоколадный с газированной водой
- Коктейль ванильный
- Ромово-цитрусовый коктейль
- Епископский коктейль
- Коктейль «Волна»
- Рыцарский коктейль
- Коктейль «Моя мечта»
- Коктейль «Южный»
- Коктейль «Наполеон»
- Коктейль для начальника
- Коктейль «Ямайка»
- Коктейль по заказу
- Ромовый коктейль
- Клубничный коктейль
- Коктейль «Три товарища»
- Коктейль для приятелей
- Коктейль для подружек
- Коктейль приятный
- Коктейль «Манхеттен»
- Коктейль «Флорида»
- Коктейль «Мартини»
- Коктейль «Курортный»
- Коктейль «Прогулка»
- Коктейль дружбы

- Английский коктейль
- Коктейль «Особый»
- Коктейль с желтком
- Солнечный коктейль
- Мандариновый коктейль
- Тминный коктейль
- Полуденный коктейль
- Дорожный коктейль
- Бодрящий коктейль
- Коктейль с виски
- Техасский коктейль
- Охотничий коктейль
- Коктейль «Виски»
- Коктейль «Ослиное молоко»
- Коктейль «Триумфальная арка»
- Индийский коктейль
- Коктейль «Встреча»
- Флип
- Флип из красного вина
- Мазагран
- Глинтвейн
- Пунш горячий
- Пунш холодный
- Пунш замороженный
- Пунш ромовый
- Пунш с вином и ромом
- Венский напиток
- Напиток с красным вином

○ Вечерние коктейли

- «Чайный лимонад»
- Моравский горячий напиток
- Крюшон без алкоголя
- Томатный напиток
- Напиток из морковного и ягодного сока
- Яблочный напиток с клецками
- Русский горячий пунш
- Восточный пунш
- Лимонный пунш
- Йогурт с ананасом
- Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом
- Яблочный коктейль с кефиром
- Сливовый коктейль
- Коктейль вишневый

- Настой из чернослива
- Квасной коктейль
- Коктейль клюквенный с дрожжами
- Коктейль лимонный с дрожжами
- Коктейль яблочный с дрожжами
- Коктейль из плодов шиповника и яблок
- Коктейль яблочный с грушами
- Коктейль из ревеня
- Коктейль из алычи
- Яблочная вода с медом
- Вечерний крепкий
- Вечерний коктейль 1
- Вечерний коктейль 2
- Вечерний коктейль 3

- Молочные коктейли
  - Коктейль молочный
  - Коктейль «Юлька»
  - Банановый шейк
  - Молочно-банановый коктейль
  - Сливки с клубникой
  - Молочный клубничный коктейль
  - Клубнично-мятный коктейль
  - Кисломолочный напиток
  - Шоколадный молочный коктейль
  - Молочный коктейль с мороженым
  - Овсяное молоко
  - Коктейль из молока с ананасовым соком
  - Смородиновый молочный коктейль
  - Ореховое молоко
  - Коктейль «Девственница»
  - Клубничный ласси
  - Молочный коктейль
  - Клубничный фраппе
  - Бананово-шоколадный коктель
  - Коктейль «Загадка»
  - Коктейль-сироп
  - Молочный напиток с апельсином
  - Коктейль с бананами и орехами
  - Морковно-молочный коктейль
  - Молочно-морковный коктейль с орехами
  - Молочно-лимонно-медовый коктейль
  - Томатно-молочный коктейль с перцем
  - Сливово-молочный коктейль
  - Холодный малиновый коктейль

- Молоко с мороженым и фруктовым соком
- Клубнично-банановый коктейль
- Коктейль из сока крыжовника и молока со сливками
- Молочно-малиновый коктейль
- Черничное молоко
- Малиновый коктейль с молоком
- Коктейль с черникой
- Дынное молоко
- Земляничное молоко
- Айс-крим сливово-черничный
- Коктейль «Славянка»
- Молочно-лимонный коктейль
- Смородиново-молочный коктейль
- Мятно-молочный коктейль с чесноком
- Айс-крим березовый
- Молочно-земляничный коктейль
- Молочный коктейль с ежевикой
- Молочно-малиновый коктейль с перцем
- Абрикосы со сливками
- Напиток с брынзой
- Черничный коктейль с сыром
- Коктейль с сыром
- Болтушка кислая
- Коктейль «Тархун»
- Пенный напиток с йогуртом
- Молоко с мороженым и кофе
- Брусничный коктейль
- Вишнево-молочный коктейль
- Молочно-вишневый коктейль
- Коктейль вишневый с поплавком
- Молочный коктейль с облепихой
- Коктейль из клубники с миндалем
- Молочный коктейль «Какао-вишня»
- Смородиновый коктейль с творогом
- Коктейль с овсяными хлопьями
- Горячий банановый коктейль
- Горячий абрикосовый коктейль
- Коктейль «Милкиви»
- Коктейль с сельдереем и сыром
- Коктейль «Комфорт»
- Молочный пунш с виски
- Коктейль «Астория»
- Коктейль «Кузнечик»

- Коктейль «Завтрак»
- Коктейль «Вальдорф»
- Коктейль «Рахат-лукум»
- Коктейль «Сладкая мелочь»
- Коктейль «Мистерия»
- Коктейль «Сладкий»
- Коктейль со сгущенным молоком
- Коктейль «МЧС»
- Коктейль «Трайвер»
- Грушевый коктейль с корицей
- Коктейль «Апельсиновый»
- Коктейль «Конфетка»
- Коктейль «Молоко львицы»
- Коктейль «Адвокат»
- Коктейль «Двойная опасность»
- Коктейль «Снежная гора»
- Коктейль «Румяная дикарка»
- Коктейль «Мандариновая фея»
- Коктейль «Ананасовый крем»
- Коктейль «Краснеющая ягодка»
- Коктейль «Сынок»
- Коктейль «Светофор»
- Коктейль «Воздушный замок»
- Коктейль «Рубин»
- Коктейль «Холодное яблоко»
- Коктейль «Синий крем»
- Коктейль «Альфонс»
- Коктейль «Мартиника»
- Коктейль «Алая гвоздика»
- Коктейль «Королевский банан»
- Коктейль «Агат»
- Шоколадный коктейль
- Коктейль «Джаффа»
- Кофейный коктейль
- Чайный коктейль
- Коктейль с медом
- Коктейль «Медовые орешки»
- Коктейль «Флорида»
- Вишневый коктейль
- Абрикосовый коктейль
- Фруктовый коктейль
- Банановый коктейль
- Ананасный коктейль
- Малиновый коктейль

- Клубничный коктейль с лимонным сиропом
- Яблочный коктейль
- Яблочный коктейль с ананасом
- Лимонный коктейль
- Апельсиновый коктейль
- Сельдереевый коктейль
- Морковный коктейль
- Датский коктейль
- Сицилийский коктейль
- Крем-сода кокосовая
- Молоко с медом
- Яичное молоко
- Шоколадное молоко
- Абрикосовое молоко из йогурта
- Брусничное молоко из йогурта
- Ацидофильное молоко с морковным соком
- Напиток «Пикник»
- Напиток «Итальянский»
- Холодный напиток из клубники
- Холодный напиток из малины
- Холодный напиток из молока и персиков
- Абрикосовый напиток
- Напиток из сливок и клубники
- Шоколадный напиток
- Коктейль «Клубничный»

○ Народные коктейли
- Медовый коктейль
- Коктейль хмельной
- Коктейль пряный
- Коктейль зимний
- Коктейль из патоки
- Городской коктейль
- Коктейль московский
- Коктейль владимирский
- Коктейль суздальский
- Кумушкин коктейль
- Коктейль масленичный
- Душистый заварной коктейль
- Малиновый заварной коктейль
- Простой коктейль
- Народный коктейль
- Коктейль с мятой и ромашкой
- Коктейль с вином
- Коктейль старинный

- Коктейль с соком
- Коктейль заварной душистый
- Коктейль летний
- Грог
- Грог с лимоном
- Грог с медом
- Жженка 1
- Жженка 2
- Коктейль белый
- Коктейль дружный
- Коктейль с зеленым чаем
- Коктейль с шиповником
- Коктейль крепкий
- Коктейль с травами
- Коктейль обыкновенный
- Коктейль сухой
- Коктейль со зверобоем и имбирем
- Костромской коктейль
- Фруктовый коктейль
- Коктейль с брусникой
- Коктейль с листьями
- Белый русский мед
- Мед пряный
- Мед клюквенный
- Холодный медок
- Коктейль из годжи и клюквы
- Шалфейный коктейль с яичными белками
- Шалфейный коктейль с лимоном
- Коктейль с шалфеем мускатным
- Фруктовый напиток с шалфеем
- Коктейль из простокваши с шалфеем и медом
- Пиво горячее

- Лечебные коктейли
  - Для лечения желчнокаменной болезни
  - Для лечения почечнокаменной болезни
  - Для лечения нефрита
  - Для лечения почечной недостаточности
  - Для похудения
  - Для лечения дыхательных органов
  - Для лечения легких
  - Для повышения иммунитета

Агафья Звонарева
Коктейли для взрослых и малышей

Предисловие

Коктейль – напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов. Состав коктейлей может быть самый разнообразный – безалкогольные коктейли готовят на основе фруктовых или овощных соков, молока, сливок, мороженого, алкогольные коктейли соответственно содержат в себе еще и несколько различных «градусных» напитков.

Среди безалкогольных коктейлей наиболее распространены молочные коктейли и коктейли на основе соков. Алкогольные коктейли делают большей частью на основе крепких видов алкогольных напитков (джина, виски или рома), набирают популярность коктейли на базе водок и коньяков. Менее распространены коктейли на основе вина или пива. Помимо этого, в качестве ингредиентов используются различные ликёры, соки, молоко (или сливки), и вкусовые добавки – мёд, специи, соусы.

Если коктейль состоит из большого количества ингредиентов, которые не нуждаются во взбалтывании, их готовят в бокале для смешивания и называют «стар». Бокал наполняют на треть льдом, наливают все составляющие и перемешивают ложкой для смешивания. Потом коктейль фильтруют ото льда и переливают в другой бокал.

Если в состав коктейля входят фруктовый сок, сливки, яйца и сиропы, его нужно взбалтывать. Для этого используют специальный стакан с крышкой – шейкер, соответственно приготовленные с его помощью коктейли называют «шейками». Шейкер наполовину заполняют кусочками льда, наливают все ингредиенты, плотно его закрывают и взбалтывают не меньше 10 секунд. Потом полученный коктейль фильтруют ото льда и переливают в бокал.

Коктейли можно готовить в блендере или миксере. Это позволяет получать более густые напитки, или наоборот, очень пенистые и «воздушные» – называют их «блендами». Для их приготовления в блендер кладут несколько кубиков льда, добавляют нарезанные фрукты и другие ингредиенты и взбивают около 30 секунд.

Объём одной порции коктейля, как правило, не превышает 75—100 мл.

Обычно коктейли приготавливают специалисты-бармены. Но напитки собственного приготовления полезнее чужих напитков, а что касается алкогольных, то они и безопаснее. Ничего сложного в приготовлении коктейлей нет, главное – соблюдать рецептуру и

знать, какие продукты сочетаются друг с другом.

Праздничные коктейли

Айс-крим «Айсберг»

Состав: *морс из алычи – 120 г, сироп из алычи – 30 г, сливочное мороженое – 50 г.*

Компоненты напитка положить в бокал или стакан в последовательности, указанной в рецептуре. При этом их не размешивать.

Айс-крим «Люкс»

Состав: *апельсиновый сироп – 1 ст. ложка, лимонный сироп – 2 ч. ложки, мороженое – 50 г, консервированные фрукты – 50 г, газированная вода – 0,3 стакана.*

В широкий бокал положить шарик мороженого и ломтики консервированных фруктов, влить апельсиновый и лимонный сиропы и газированную воду.

Подавать с соломинкой и десертной ложкой.

Айс-крим «Дия»

***Состав**: ананасный сок—1 ст. ложка, мороженое – 50 г, ананас – 50 г, лимонад – 0,5 стакана.*

В высокий бокал или стакан положить мороженое, добавить ананасный сок, нарезанный небольшими кубиками ананас и все залить лимонадом. Не размешивать.

Айс-крим «Абхазия»

***Состав**: мороженое – 50 г, лимонный сок – 2 ст. ложки, консервированные фрукты – 50 г, лимонад – 0,5 стакана.*

В высокий бокал или стакан положить шарик мороженого, добавить лимонный сок, консервированные фрукты и залить лимонадом.

Коктейль не размешивать.

Айс-крим «Янтарь»

***Состав**: мороженое – 50 г, апельсиновый сок – 1 ст. ложка, консервированные фрукты – 50 г, газированная вода – 0,5 стакана.*

В высокий бокал положить мороженое, влить апельсиновый сок, добавить консервированные фрукты, залить газированной водой.

Айс-крим не размешивать.

Яблочный щербет

***Состав**: мороженое – 50 г, вишневый сок – 50 г, яблочный сок – 100 г.*

Положить в стакан мороженое, а потом влить смешанные в миксере остальные компоненты. Не размешивать.

Ананасный щербет

***Состав**: мороженое – 50 г, ананасный сок – 0,25 стакана, лимонный морс – 0,5 стакана.*

В стакан или бокал положить шарик мороженого, а затем влить смешанные в миксере ананасный сок и лимонный сок или морс.

Апельсиновый шербет

***Состав**: мороженое – 50 г, апельсиновый сироп – 1 ст. ложка, яблочный морс – 0,5 стакана.*

В стакан положить шарик мороженого, а затем смешанные в миксере апельсиновый сироп и яблочный морс (сок).

Шербет не размешивать.

Шоколадный фраппе

***Состав**: мороженое – 80 г, какао со сгущенным молоком – 20 г, сливки – 50 г.*

Все компоненты смешать в миксере. При подаче разлить в стаканы и подать с десертной ложкой.

Клубничный фраппе

***Состав**: мороженое – 70 г, сироп клубники – 30 г, клубника – 30 г, сливки – 20 г.*

Клубнику помыть, очистить от плодоножек и сделать из нее пюре. Все компоненты смешать в миксере.

Оранжад

***Состав**: сахарный песок – 300 г, лимонный сок из половины лимона, сок из 2 апельсинов, вода кипяченая – 6 стаканов, цедра.*

Все компоненты хорошо размешать венчиком, разлить в стаканчики, в каждый насыпать немного цедры и положить по кубику льда.

Оршад

Состав: *миндаль (в том числе 50 г горького) – 300 г, кипяток – 3 стакана, холодная вода – 2 стакана, сахарный песок – 200 г.*

Миндаль очистить от кожуры, мелко истолочь в ступке, разбавить кипятком и хорошо отжать через полотняную тряпочку. Еще раз потолочь, снова отжать, всыпать сахарный песок, хорошо смешать, разлить в стаканчики, положив в каждый по кубику льда.

Крюшон из дыни и клубники

Состав: *дыня – 1 шт, клубника для заполнения дыни, сахарный песок для засыпки клубники – 1 кг, коньяк – 0,5 бутылки, белое столовое вино для заливки – 2 л, нарзан – 2 бутылки, шампанское – 1 бутылка.*

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их коньяком, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник. Перед подачей вылить сок с ягодами в крюшонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожицы и порезать на мелкие фигурки: треугольники, звездочки. Залить белым столовым вином, а перед подачей еще и 2 бутылками нарзана и 1 бутылкой шампанского. Добавить чистый пищевой лед. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из бананов и абрикосов

Состав: *абрикосы – 1 кг, сахар – 400 г, вода – 1 стакан, бананы – 600 г, банановый ликер – 0,5 л, вино «Рислинг» – 3 бутылки, шампанское – 1 бутылка.*

Свежие абрикосы освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из сахара и воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить бананы, которые предварительно очистить и порезать кружочками, туда же влить бутылку бананового ликера, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки в холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа «Рислинг» и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон лимонный с консервированной черешней

Состав: *лимоны—2 шт., сахар – 500 г, «Старка» – 0,5 л, белое вино – 3 бутылки, цедра, красная черешня – 1 банка, белая черешня – 1 банка, красное шампанское – 1 бутылка, лед.*

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов, лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить их в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром, залить «Старкой», закрыть крышкой и поставить на одни сутки в холодильник. За час до подачи залить белым вином, всыпать тертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахарный песок, вылить обе банки консервированной черешни с соком. Если надо, добавить сахарный песок и перед самой подачей вылить туда бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розоватого цвета. В бокалы с крюшоном положить кусочки пищевого льда и подать с соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

Состав: *апельсины – 7 шт., сахар – 400 г, груши – 2 кг, красное сухое вино – 3 бутылки, нарзан – 2 бутылки.*

С апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки. 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить зерна. Уложить в крюшонницы все нарезанные апельсины, пересыпав сахаром, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими (1 см) кубиками. Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок от груш, добавить нарезанные груши и все залить красным сухим вином. Если надо, добавить сахарный песок и, перемешав, добавить в крюшон нарзан, апельсиновую тертую цедру и кусочки льда. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон с ананасами

***Состав**: ананас – 1 шт. (600–700 г), сахарный песок—400 г, шампанское – 2–3 бутылки, коньяк– 1 бутылка.*

Ананас очистить от кожи, нарезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок – еще на 4–6 частей (в зависимости от величины ананаса), чтобы получились кружочки в виде маленьких веерочков. Сложить порезанные ананасы в крюшонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на холод на одни сутки. Перед подачей залить шампанским.

Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками

***Состав**: яблоки – 400 г, сахарный песок – 300 г, мандарины – 10 г, ром – 0,5 стакана, красное вино – 1 бутылка, нарзан – 3 бутылки.*

Свежие сладкие яблоки очистить от кожи, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить на столе. С 10 крупных мандаринов снять кожицу, предварительно с 4 из них натереть на терке цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крюшонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и нарзаном. Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое количество гостей.

Крюшон из яблок

Состав: *яблоки – 1,5 кг, лимон – 2 шт., холодный крепкий чай – 2 л, сахарный песок—2,5 стакана, шампанское – 1 бутылка.*

Ароматные яблоки очистить, разрезать на четыре части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертинку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок двух лимонов, цедру половины лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, накрыть крышкой и поставить на 5–6 часов на холод. Перед подачей перелить в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахарный песок по вкусу.

Крюшон из персиков

***Состав**: персики—1 кг, сахарный песок—2 стакана, лимон – 2 шт., вода – 2 л, ликер «Абрикотин» – 1 стакан, шампанское – 1 бутылка.*

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 л воды и поставить на холод на 1 сутки. Перед подачей перелить все в крюшонницу, добавить ликер «Абрикотин» и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Коктейль с красным вином

Состав: *сахар-рафинад – 6 кусочков, сок 0,5 лимона, красное сухое вино – 0,75 л, вода – 1 стакан, коньяк – 100 мл, апельсин – 2 шт., лед.*

Сахар-рафинад, пропитанный лимонным соком (половины лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью 0,75 л красного сухого вина, 1 стакана воды, половиной стакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

Коктейль с шампанским

Состав: *измельченный лед – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., ванильный сахар – 1 пакетик, коньяк—3 рюмки, шампанское.*

Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долив каждый доверху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса.

Коктейль-шампанское

Состав: *сахар-рафинад—1 шт., апельсин—1 долька, лимонная корка – 1 см, ликер «Южный» – 5 мл, мандариновый ликер – 5 мл, холодное шампанское – 200 мл.*

В бокалы для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный (3–4 капли) ликером «Южным». Добавить 1 ч. ложку мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Мятный коктейль

Состав: *белое сухое вино – 80 мл, мятный ликер – 20 мл.*
Смешать ингредиенты в бокале.

Коктейль интернациональный

Состав: *вишневка горькая – 40 мл, джин – 10 мл, вермут – 10 мл, лимонный сок – 3 мл.*

Смешать ингредиенты в бокале.

Коктейль с десертным вином

Состав: *десертное вино – 40 мл, коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 1 мл, яичный желток – 1 шт.*

Смешать в миксере. Подать в бокале.

Коктейль «Дама в белом»

Состав: *лимонный сок – 20 л, ликер «Южный» – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, джин – 20 мл, коньяк – 1 ч. ложка.*

Смешать лимонный сок, ликер «Южный» или мандариновый, джин. Добавить в рюмку коньяк. Гарнир – фрукты.

Коктейль «Мозаика»

***Состав**: ликер «Мораксин» – 0,5 стакана, желток – 1 шт., ванильный ликер – 0,5 стакана, коньяк – 0,5 стакана.*

Перемешать все в миксере и разлить в бокальчики. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль «Диамант»

Состав: *вишневый ликер – 40 мл, яичный желток– 1 шт., коньяк – 10 мл, десертное вино – 10 мл.*

Взбить в миксере ингредиенты.

Лондонский коктейль

Состав: *джин – 20 мл, вишневый ликер – 20 мл, ром – 20 мл, горькая померанцевая настойка – 20 мл, лимонный сок – 1 мл.*

Смешать джин, вишневый ликер, ром, померанцевую горькую. Добавить лимонный сок. Гарнир в рюмки – 2 кубика льда.

Коктейль «Африка»

Состав: *портвейн – 40 мл, мандариновый ликер – 20 мл, яичный желток—1 шт., взбитый белок—1 шт., ликер «Бенедиктин» – 5 капель.*

В миксере со льдом хорошо взбить портвейн, мандариновый ликер, яичный желток. Смесь влить в бокал, положить сверху взбитый белок и сдобрить ликер «Бенедиктин».

Снежный коктейль

Состав: *ликер «Южный» – 20 мл, малиновая наливка – 20 мл, малиновый сок – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, лед.*

Смешать ликер «Южный», малиновую наливку или малиновый сок, сок половины лимона. Смесь хорошо перемешать в пластмассовом стакане или в миксере с 1–2 ст. ложками льда и процедить в рюмку, предварительно окрашенную полоской сахарного «инея».

Шоколадный коктейль

Состав: *шоколадный ликер – 40 мл, коньяк – 40 мл.*
В рюмку слоями налить шоколадный ликер, коньяк.

Кофейный коктейль

Состав: *кофейный ликер – 40 мл, померанцевая – 40 мл.*
Кофейный ликер и померанцевая горькая.

Абрикосовый коктейль

Состав: *абрикосовый ликер – 20 мл, десертное вино – 20 мл, мятный ликер – 1 ч. ложка.*

Хорошо смешать, не сбивая все ингредиенты.

Алычовый коктейль

Состав: *алычовый ликер – 40 мл, водка – 40 мл.*
В рюмку слоями налить алычовый ликер и водку.

Черносмородиновый коктейль

Состав: *черносмородиновый ликер – 40 мл, джин – 20 мл, померанцевая горькая настойка – 1 мл.*

Смешать черносмородиновый ликер, джин, померанцевую горькую.

Вишнево-смородиновый коктейль

Состав: *черносмородиновый ликер – 40 мл, вишневая горькая – 40 мл, холодная вода – 10 мл.*

Смешать черносмородиновый ликер, вишневую горькую, дополнить бокал холодной водой.

Коктейль «Солнце»

Состав: *ликер – 40 мл, сырое яйцо – 1 шт., коньяк – 20 мл.*

В винную рюмку налить ликер. Разбить сырое яйцо, удалить белок, а желток в неповрежденной оболочке осторожно опустить в рюмку. Сверху долить коньяком, или ромом, или охотничьей горькой. Получится очень эффектное зрелище: между двумя разноцветными слоями плавает золотистый шар. Коктейль выпить одним глотком.

Коктейль «Свежесть»

***Состав**: водка «Столичная»—0,25 л, мятный ликер– 1 стакан, сок 1 апельсина, немного лимонной цедры.*

Все тщательно перемешать, разлить в бокалы и подать с кусочками льда.

Коктейль абрикосовый

Состав: *вермут – 40 мл, абрикосовая настойка – 20 мл, померанцевая горькая – 1 ст. ложка, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль для знакомых

Состав: *охотничья водка—20 мл, вермут – 10 мл, сок апельсина.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль для незнакомых

Состав: *коньяк – 40 мл, апельсиновый пунш – 20 мл, лимонный сок – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Лимонный коктейль

Состав: *сахар – 6 кусочков, лимонный сок—200 мл, вермут – 0,7 л, водка – 1 стакан.*

В стеклянный кувшин положить сахар, влить туда же половину стакана лимонного сока, добавить 1 бутылку вермута и 1 стакан водки, смешать и оставить на несколько часов. Гарнир – спираль и кусочки льда.

Коктейль «Лимонный фильтр»

Состав: *водка или коньяк – 30 мл, лимон – долька, сахарная пудра – 1 ч. ложка, молотый кофе – 0,5 ч. ложки.*

Рюмку с коньком или водкой покрыть кружочком лимона. Сверху на лимон посыпать сахарную пудру и натуральный молотый кофе.

Перед тем как выпить, снять дольку лимона, взять ее в рот и выпить содержимое рюмки, профильтровывая через лимон.

Вишневый коктейль

Состав: *вермут – 20 мл, шерри-бренди – 20 мл, ликер – 1 ч. ложка.*

Смешать вермут, шерри-бренди, ликер.

Вишневый коктейль

Состав: *вермут – 20 мл, шерри-бренди – 20 мл, вишневая наливка – 20 мл.*

Смешать вермут, шерри-бренди, вишневую горькую. Гарнир – одна ягода вишни в бокал.

Любительский коктейль

Состав: *вермут – 40 мл, коньяк – 40 мл, пряный ликер – 1 ч. ложка.*

Смешать вермут, коньяк, пряный ликер.

Любительский коктейль

Состав: *вермут – 20 мл, ликер – 20 мл, вишневка – 1 ч. ложка, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать вермут, ликер «Бенедиктин», вишневую горькую, лимонный сок.

Коктейль «Тип-Топ»

Состав: *вермут – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 10 мл, пряный ликер – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Огайо»

Состав: *десертный вермут – 40 мл, коньяк—10 мл, водка – 10 мл, шампанское – 100 мл.*

Смешать все ингредиенты. Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.

Коктейль «Отшельник»

Состав: *вермут – 40 мл, миндальная горькая – 20 мл, коньяк —1 ч. ложка, пряный ликер – 1 ч. ложка, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Осенний»

Состав: *вермут—20 мл, коньяк—10 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – вишня в рюмку.

Коктейль «Желанный»

Состав: *абрикосовая настойка – 10 мл, шерри-бренди – 10 мл, коньяк—10 мл, вермут—20 мл, апельсиновый ликер – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Клубный коктейль

Состав: *вермут – 20 мл, джин – 10 мл, померанцевая горькая – 10 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – вишня.

Коктейль театральный

Состав: *джин – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл.*
Смешать все ингредиенты. Гарнир – лимонная долька.

Зимний коктейль

Состав: *шерри-бренди – 40 мл, вермут – 20 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль с коньяком

***Состав**: измельченный лед – 0,3 стакана, коньяк– 0,7стакана, водка «Столичная» – 1 стакан, сахарный песок – 2 ст. ложки, сок из половины лимона, цедра с 1 лимона*

Все смешать в миксере. Подавать сильно охлажденным.

Домашний коктейль

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, шампанское – 150 мл.*

Залить в бокал коньяк, ликер «Южный». Бокал дополнить охлажденным шампанским.

Коктейль «Малиновое молоко»

Состав: *коньяк – 40 мл, малиновый сок – 20 мл, холодное молоко – 100 мл.*

Смешать все ингредиенты. Перелить в бокал и дополнить холодным молоком.

Коктейль с ликером

Состав: *лед—3 кусочка, сгущенное молоко – 15 мл, коньяк – 20 мл, шоколадный ликер – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты, процедить в рюмку.

Коктейль «Шоколадный»

Состав: *яйцо – 1 шт, сахар – 2 ч. ложки, какао-порошок – 2 ч. ложки, коньяк – 20 мл, молоко – 100 мл.*

Хорошо перемешать все ингредиенты.

Мокко-коктейль

Состав: *сахар – 1 ст. ложка, лед – 3 кусочка, кофейный ликер – 20 мл, коньяк – 40 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты, процедить в рюмку.

Коктейль для бабушки

Состав: *коньяк – 20 мл, мед – 1 ч. ложка, лед – 2 кусочка.*
Смешать все ингредиенты. Гарнир – тонкий ломтик лимона.

Дамский коктейль

Состав: *коньяк – 10 мл, вишневый пунш – 40 мл, шерри-бренди – 10 мл, лимонный сок – 20 мл, малиновый сок – 10 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль для любимой

Состав: *вишневый ликер – 40 мл, шерри-бренди – 10 мл, кофейный ликер—20 мл, яичный желток—1 шт, сливки – 1 ч. ложка.*

Хорошо смешать в миксере все ингредиенты.

Коктейль для соседки

Состав: *абрикосовый ликер – 10 мл, коньяк—10 мл, белое сухое вино – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка, пряный ликер – 0,5 ч. ложки, шампанское – 100 мл.*

Смешать (можно прямо в бокале) все ингредиенты. Бокал дополнить холодным шампанским.

Коктейль для однокурсницы

Состав: *яичный желток—1 шт., сахар – 1 ст. ложка, молотая корица, мускатный орех, коньяк или ром – 20 мл, десертное вино – 20 мл.*

Взбить яичный желток, сахар, молотую корицу и тертый мускатный орех. Пенную смесь перенести в миксер, добавить коньяк или ром и десертное вино, хорошо взболтать. Перелить в рюмку и чуть-чуть посыпать сверху тертым мускатным орехом.

Медовый коктейль

Состав: *мед – 1 ст. ложка, десертное вино—20 мл, лимонный сок – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – лед.

Коктейль «Али-Баба»

Состав: *коньяк – 20 мл, кофейный ликер – 20 мл, яичный желток – 1 шт., лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты, процедить в рюмку.

Цейлонский коктейль

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, пряный ликер – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Русский коктейль

Состав: *коньяк – 20 мл, водка – 20 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка, сахарный сироп – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Японский коктейль

Состав: *лед – 3 ст. ложки, коньяк – 80 мл, померанцевая водка – 1 ст. ложка, миндальный ликер – 1 ст. ложка.*

Засыпать в миксер кусочки льда, быстро добавить коньяк, померанцевую или охотничью горькую, миндальный ликер. Все хорошо взбить и разлить через миксерное сито в рюмки. Гарнир – лимон.

Коктейль «Колибри»

Состав: *коньяк – 20 мл, мятный ликер – 20 мл.*

Не смешивать, а осторожно с помощью ложки налить и оставить слоями: внизу – ликер, вверху – коньяк.

Коктейль «Нептун»

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты. В рюмку положить по два кусочка льда.

Коктейль для друга

Состав: *коньяк—20 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка, ананасовый сок – 1 ч. ложка, померанцевая горькая – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – цитрусовый плод и вишня.

Парадный коктейль

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, шерри-бренди – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты. Подать без льда.

Коктейль «Тройка»

Состав: *коньяк—20 мл, мятная горькая – 20 мл, абрикосовый ликер – 20 мл, лимонный сок – 0,5 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Белокурый яд»

Состав: *коньяк – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, винный пунш или мадера—20 мл, шампанское– 100 мл.*

Смешать все ингредиенты. Остальную часть бокала заполнить холодным шампанским.

Апельсиновый коктейль

Состав: *сок 1 апельсина, коньяк—20 мл, вермут – 20 мл.*
Смешать все ингредиенты. Гарнир – лед.

Фруктовый коктейль

Состав: *плодово-ягодное вино – 20 мл, вишневый ликер и коньяк – по 20 мл, сахарная пудра – 5 г, лимонный сок – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – ягода вишни в рюмку.

Успокоительный коктейль

Состав: *яичный желток—1 шт., сахарный песок– 1 ч. ложка, пряный ликер – 1 ч. ложка, коньяк—40 мл, ром – 2 ст. ложки.*

Смешать все ингредиенты. Выпить одним глотком.

Несмешиваемый коктейль

Состав: *лимонный ликер—20 мл, яичный желток– 1 шт., коньяк – 20 мл.*

В рюмку налить лимонный ликер, выпустить яичный желток, не нарушая оболочки желтка, осторожно прилить коньяк. Выпить одним глотком, не перемешивая.

Коктейль «Для непьющих»

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, вишневый ликер – 1 ч. ложка, лимонный сок—1 ч. ложка, ром – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – сахарный «иней». В рюмку опустить одну спелую вишню (можно из компота), а на блюдце подать дольку лимона.

Коктейль «Атлантический»

Состав: *джин – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, коньяк – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Аустер»

Состав: *яичный желток – 1 шт., томат-паста – 2 ч. ложки, коньяк или водка – 20 мл, лимонный сок– 0,5 ч. ложки.*

Вылить в рюмку яичный желток, томата-пасту или томатный сок, коньяка или водку, лимонный сок, слегка перемешать и выпить одним глотком.

Коктейль «Всадник»

Состав:*ром—20 мл, мандариновый ликер—20 мл, яичный желток – 1 шт., шампанское – 100 мл.*

Смешать непосредственно в бокале ром, мандариновый или ликер «Южный». Разбить сырое яйцо, отделить белок, а желток в целой неповрежденной оболочке осторожно перенести в бокал, после чего бокал заполнить охлажденным шампанским и пить одним глотком, не перемешивая.

Коктейль «Пять товарищей»

Состав: *водка – 20 мл, десертное вино – 20 мл, джин – 20 мл, коньяк—20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Добавить в рюмку лимонный сок. Гарнир – кубик льда.

Коктейль «Факельный»

Состав: *мятный ликер – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, коньяк – 20 мл.*

Налить в рюмку слоями все ингредиенты.

Коктейль «Факельный»

Состав: *водка или коньяк – 20 мл, шартрез – 20 мл.*
В рюмку слоями налить все ингредиенты.

Коктейль шоколадный с газированной водой

***Состав**: какао – 1 ст. ложка, сахарный песок – 3 ст. ложки, вода—3 ст. ложки, сметана—2 ст. ложки, газированная вода – 1 стакан, коньяк – 1 рюмка.*

Сварить шоколадный сироп из какао, сахара и воды. Как только он закипит, снять с огня, остудить, смешать со сметаной, 1 рюмкой коньяка и 1 стаканом газированной воды. Хорошо взбить в миксере и вылить в стакан.

Коктейль ванильный

***Состав**: измельченный лед – 0,5 стакана, ванильный ликер – 1 рюмка, коньяк – 1 рюмка, сливки – 0,7 стакана.*

Взбить все в миксере. Подавать в бокалах с соломинкой.

Ромово-цитрусовый коктейль

Состав: *ром – 40 мл, ликер «Южный» – 20 мл, коньяк – 1 ст. ложка, лимонный сок – 1 ст. ложка, сахарный строп – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кружок лимона или апельсина.

Епископский коктейль

Состав:*ром—20 мл, лимонный сок – 10 мл, апельсиновый сок – 10 мл, сахарный сироп – 1 ст. ложка, красное вино – 100 мл.*

Смешать все ингредиенты. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь. Затем добавить в бокал красное вино, не перемешивая.

Коктейль «Волна»

Состав: *ром – 40 мл, джин – 20 мл, лимонный сок – 2 ст. ложки.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – одна вишня в рюмку.

Рыцарский коктейль

Состав: *ром – 20 мл, джин – 20 мл, абрикосовый ликер – 20 мл, лимонный сок – 3 ст. ложки.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Моя мечта»

Состав: *коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, ром – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. В рюмку положить кубик льда. Гарнир – лимон или апельсин.

Коктейль «Южный»

Состав: *ром – 10 мл, апельсиновый сок – 10 мл, коньяк – 10 мл, вермут – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Наполеон»

Состав:*ром—20 мл, коньяк—20 мл, джин—20 мл, померанцевая горькая – 1 ч. ложка.*

В рюмку с кусочками льда налить ром, коньяк, джин. Добавить померанцевую горькую или ликер «Бенедиктин».

Коктейль для начальника

Состав: *алычовый ликер – 10 мл, апельсиновый сок– 10 мл, ром – 10 мл, лимонный сок – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – сахарный «иней».

Коктейль «Ямайка»

Состав:*ром—40 мл, ликер «Южный»—20 мл, лимонный сок—2 ст. ложки, малиновый сок—2 ст. ложки.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль по заказу

Состав: *ром – 20 мл, коньяк – 20 мл, лимонный сок – 20 мл*
Смешать все ингредиенты.

Ромовый коктейль

Состав:*ром – 20 мл, сахарный сироп – 1 ч. ложка, малиновый сок – 2 ч. ложки, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – фрукты.

Клубничный коктейль

Состав: *вермут – 100 мл, джин – 1 ч. ложка, персиковый сок – 50 мл, лимонный сок – 1 ст. ложка, лед*

Смешать все ингредиенты и положить несколько мелких кусочков льда. Гарнир – одна клубника в бокал.

Коктейль «Три товарища»

Состав: *виски – 20 мл, джин – 20 мл, сахарный сироп – 1 ч. ложка, лимонный сок—1 ч. ложка, кожура апельсина.*

Налить в рюмку, не перемешивая, виски, джин, сахарный сироп, лимонный сок. Гарнир – спираль из кожицы цитрусового плода.

Коктейль для приятелей

Состав: *джин – 20 мл, вермут – 30 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – долька апельсина или 2 вишни.

Коктейль для подружек

***Состав**: очищенная и промытая клубника—200 г, сахарный песок – 3 ст. ложки, измельченный лед – 0,3 стакана, ликер «Кюрасо» – 1 рюмка, коньяк – 1 рюмка, шампанское – 1 стакан.*

Клубнику протереть через сито, растереть с сахаром, добавить лед, ликер и коньяк и взбить в миксере, добавить в шампанское.

Коктейль приятный

Состав: *вермут – 60 мл, алычовый ликер—30 мл, коньяк – 10 мл, курага – 1 шт.*

Смешать все ингредиенты. В рюмку положить один кусочек льда и половинку кураги.

Коктейль «Манхеттен»

Состав: *виски – 20 мл, вермут – 20 мл, померанцевая горькая – 1 ч. ложка.*

Смешать не в миксере все ингредиенты. Гарнир – 2 вишни.

Коктейль «Флорида»

Состав: *виски – 40 мл, вермут—20 мл, охотничья горькая – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кружочек лимона или апельсина. Подавать в рюмке с кубиком льда.

Коктейль «Мартини»

Состав: *джин – 40 мл, вермут – 20 мл, померанцевая горькая – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кружок лимона или апельсина.

Коктейль «Курортный»

Состав: *джин – 20 мл, вишневая горькая – 10 мл, лимонный сок – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Прогулка»

Состав: *джин—20 мл, лимонный сок – 15 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль дружбы

Состав: *джин – 20 мл, хороший коньяк – 20 мл, вермут – 10 мл, абрикосовый ликер – 10 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Английский коктейль

Состав: *джин – 20 мл, малиновый сок – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Особый»

Состав: *джин – 40 мл, мятный ликер – 20 мл, лимонный сок – 10 мл.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – лимон.

Коктейль с желтком

Состав: *виски 20 мл, яичный желток – 1 шт, сахар – 1 ст. ложка, шампанское – 100 мл.*

Взбить в миксере виски, яичный желток, сахар. Пенную смесь процедить в бокал и долить охлажденным шампанским.

Гарнир – фрукты.

Солнечный коктейль

Состав: *джин – 20 мл, вермут – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – долька апельсина.

Мандариновый коктейль

Состав: *джин – 40 мл, мандариновый ликер—20 мл, сок четвертинки лимона.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кубик льда.

Тминный коктейль

Состав: *джин – 40 мл, тминная настойка—20 мл, лимонный сок – 10 мл.*

Смешать все ингредиенты.

Полуденный коктейль

Состав: *джин – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл.*
Смешать все ингредиенты. Гарнир – кубик льда.

Дорожный коктейль

Состав: *виски – 20 мл, вермут—20 мл, коньяк– 20 мл, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать виски, вермут, коньяк. Добавить в рюмку ликер «Южный».

Бодрящий коктейль

Состав: *виски – 15 мл, вермут – 15 мл, коньяк– 15 мл, мадера – 15 мл, мускатный орех – 10 г, яйцо – 1 шт.*

Смешать виски, вермут, коньяк, мадеру. Сверху немного посыпать тертым мускатным орехом. Гарнир – вареное яйцо.

Коктейль с виски

Состав: *виски – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 1 ч. ложка, ликер «Южный» – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – лимон.

Техасский коктейль

Состав: *виски – 40 мл, ликер «Южный» – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кубик льда.

Охотничий коктейль

Состав: *шерри-бренди – 2 ст. ложки, виски—20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Коктейль «Виски»

***Состав**: измельченный лед – 0,5 стакана, сахарный песок – 1 ст. ложка, сок из 1 апельсина, виски – 1 стакан.*

Перемешать все в миксере, чтобы разошелся сахарный песок. Разлить в бокалы.

Коктейль «Ослиное молоко»

Состав: *шерри-бренди – 20 мл, виски – 20 мл, джин – 10 мл, вермут – 10 мл, померанцевая горькая – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – долька апельсина.

Коктейль «Триумфальная арка»

Состав: *коньяк – 15 мл, ром – 15 мл, ликер «Южный» – 15 мл, виски – 15 мл.*

Смешать, не взбивая, коньяк, ром, ликер «Южный» и виски.

Индийский коктейль

Состав: *виски – 20 мл, ром – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка, сахарный сироп – 1 ст. ложка.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – спираль из кожицы цитрусовых плодов.

Коктейль «Встреча»

***Состав**: водка – 0,5 стакана, апельсиновый сок, замороженный в холодильнике – 0,5 стакана.*

Перемешать все в миксере в течение нескольких секунд. Разлить в бокалы и сразу же подать.

Флип

***Состав**: желтки – 2 шт., сок из 2 апельсинов, сахарная пудра – 4 ст. ложки, лимонный сок из половины лимона, коньяк – 3 рюмки, сливки – 0,7 стакана.*

Все смешать в миксере, разлить в стаканчики и хорошо остудить в морозильнике.

Флип из красного вина

Состав: *ром – 0,7 стакана, красное вино – 3 стакана, сахарный песок – 150 г, ванильный сахар —*

1 пакетик, яйца – 2 шт., толченые грецкие орехи – 3 ст. ложки.

Сахарный песок растереть с яйцами венчиком, добавить ванильный сахар, толченые орехи, вино и ром. Взбить в миксере, разлить в стаканчики. Подавать с соломинкой.

Мазагран

***Состав**: молотый кофе – 6 ст. ложек, вода для кофе – 1,5 стакана, вода холодная кипяченая – 1,5 стакана, коньяк – 3 рюмки, сахарный песок – 0,7 стакана.*

Сваренный черный кофе процедить, смешать с сахаром, коньяком и холодной водой. Сильно охладить, разлить в стаканчики, положить в них по кусочку льда. Подавать с соломинкой.

Глинтвейн

***Состав**: красное столовое вино – 1 л, сахарный песок – 200 г, гвоздика – 6–7 шт., небольшой кусочек корицы.*

Вино прокипятить с сахаром и специями. Подавать горячим.

Пунш горячий

Состав: *крепкий чай – 1 л, ванильный сахар – 1 пакетик, лимон – 1 шт., желтки – 5 шт., сахарный песок – 300 г, ром – 1,5 стакана.*

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, нарезанным на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалить зернышки), поставить на огонь в кастрюле, закрыть крышкой и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно помешивая, разбавить горячим процеженным чаем.

Поставить кастрюлю со смесью на пар, и, мешая, уварить ее до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить пунш в специальные бокалы и подать горячим.

Пунш холодный

***Состав**: ром – 0,5 л, сахарный песок – 500 г, сок из 4 лимонов, крепкий чай – 2 л.*

Сахарный песок залить ромом и лимонным соком и, когда он растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным.

Пунш замороженный

Состав: *сахар – 300 г, вода – 0,5 л, сок 2 лимонов, сок 3 апельсинов, цедра, ром – 1 стакан, белки яичные – 4 шт.*

Из сахара и воды сварить сироп, добавить сок из лимонов и апельсинов и по вкусу лимонную и апельсиновую цедру.

Остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю со льдом и крутить ее во льду то в одну, то в другую до тех пор, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Тогда взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с остуженной массой и стаканом рома.

Подавать в высоких фужерах.

Пунш ромовый

***Состав**: лимонный сок – 1,5 стакана, апельсиновый сок – 6,5 стаканов, сахарный песок – 300 г, ром – 3 бутылки.*

Все перемешать венчиком, чтобы разошелся сахарный песок, и поставить в холодильник на 2 часа. Затем разлить в стаканы с кусочками льда. Рассчитано на большое количество гостей.

Пунш с вином и ромом

Состав: *сахар – 500 г, вода – 0,5 л, сок 3 лимонов, сок 2 апельсинов, цедра, белое полусухое вино – 0,7 л, ром – 0,7 л*

Сварить сироп из сахара и воды. Остудить, добавить цедру лимонов и сок из лимонов, процедить и смешать с белым полусухим вином и ромом. Поставить смесь в морозильник на 4 часа.

Венский напиток

Состав: *столовое белое вино—1 л, вода – 0,5 стакана, желтки – 2 шт., сахарный песок – 100 г, гвоздика – 5 шт., небольшой кусочек корицы.*

Вино вскипятить со специями и процедить. Желтки растереть с сахаром, подлить немного горячего вина, взбивая венчиком. Поставить кастрюлю на пар и, продолжая взбивать, влить постепенно все горячее вино. Взбивая смесь в пену, необходимо следить за тем, чтобы жидкость не закипела. Подавать напиток горячим в чашках.

Напиток с красным вином

Состав: *малиновый сироп – 40 мл, лимонный сок– 40 мл, красное столовое вино – 1 стакан.*

Смешать малиновый сироп и лимонный сок, добавить красное столовое вино.

Вечерние коктейли

«Чайный лимонад»

Состав: *фруктовый сироп – 1 ч. ложка, мед – 1 ст. ложка, крепкий чай – 200 мл, лимон или апельсин – 15 г.*

В стакане смешать чайную ложку фруктового сиропа и столовую ложку меда, долить крепкий горячий чай.

Подать с ломтиком лимона или апельсина.

Моравский горячий напиток

***Состав**: ежевичный сироп – 40 г, лимонный сироп – 30 г, мед – 30 г, вода – 100 г, лимон – 15 г.*

В подогретый стакан или чашку налить лимонный и ежевичный сиропы, добавить мед, горячую воду (кипяченую) и хорошо размешать. Напиток подать с ломтиком лимона.

Крюшон без алкоголя

Состав: *клубника, малина, абрикосы – по 350 г, апельсины – 3 шт., сахарный песок, крепкий свежезаваренный чай – 1 л, нарзан – 3 бутылки.*

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожицы и косточек и нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшонницу. Перед подачей залить очень крепким свежезаваренным чаем и нарзаном.

Перемешать, чтобы разошелся сахарный песок, и подавать с кусочками льда.

Томатный напиток

***Состав**: томатный сок – 1 л, рассол квашеной капусты – 0,25 л, сок из 1 лимона, цедра с половины лимона, кипяченая вода – 1 стакан, сахарный песок и соль по вкусу.*

Все компоненты хорошо перемешать, охладить и разлить в стаканы.

Напиток из морковного и ягодного сока

Состав: *морковь – 1 кг, клюквенный сок—0,7 стакана, кипяченая вода – 0,5 л, сок из половины лимона, сахарный песок по вкусу.*

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, плотно закрыв крышкой. Затем хорошо отжать через полотняную тряпочку. В морковный сок добавить лимонный сок, сок клюквы и сахарный песок по вкусу.

Подавать напиток холодным в стаканах.

Яблочный напиток с клецками

***Состав**: крупные яблоки – 10 шт., вода – 3 стакана, сухое белое вино – 1 ст. ложка, сухое красное вино – 1–1,2 л, лимон – 1 шт., варенье—1 ст. ложка, сахар – 1 стакан, корица, лимонная цедра, тертые сухари; **для клецек**: яблоки – 2–3 шт., сахарный песок – 0,5 стакана, красное вино – 1 ст. ложка.*

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, отварить в воде, добавить корицу, лимонную цедру, столовую ложку сухого белого вина и немного тертых белых сухарей. Когда яблоки разварятся, протереть их через сито в суповую миску, туда же влить процеженный отвар, остудить, добавить чуть больше литра сухого красного вина, лимонный сок, столовую ложку малинового или смородинового варенья, сахар. Хорошо размешать.

Можно подать такой десерт с яблочными клецками. Для этого яблоки почистить, натереть на терке, добавить немного молотой корицы, лимонной цедры, сахар, влить красного вина и положить тертые белые сухари – столько, чтобы получилось довольно густое тесто, как для обычных клецек. Чайной ложкой опустить кусочки теста в кипящий напиток. Как всплывут, снять с огня, остудить, влить в остальной десерт.

Русский горячий пунш

Состав: *лимонный сок – 20 г, ванильный сироп – 20 г, горячий крепкий чай – 110 г, корица и гвоздика по вкусу, ломтик лимона – 15 г.*

Все компоненты перемешать, дать ему настояться 10 минут и разлить в чашки.

Восточный пунш

***Состав**: лимонный сок—20 г, мед – 20 г, апельсиновый сироп – 10 г, горячий крепкий чай – 100 г, корица, гвоздика и шафран по вкусу, апельсин – 15 г.*

Все компоненты перемешать, дать напитку настояться и подать в чашках с апельсином.

Лимонный пунш

Состав: *лимонный сок – 20 г, лимонный сироп – 20 г, ванильный сироп – 10 г, горячий крепкий чай – 100 г, лимон – 15 г.*

Все компоненты перемешать, разлить напиток в чашки, украсить ломтиком лимона.

Йогурт с ананасом

***Состав**: йогурт – 2 стакана, ананасный сок – 0,5 банки.*
Перемешать все компоненты и охладить.

Коктейль из апельсинов и лимонного сока с медом

***Состав**: мед – 100 г, апельсиновый сок – 0,5 стакана, лимонный сок – 0,5 стакана, сырое яйцо – 1 шт.*

Все хорошо взбить и подать с кусочками льда.

Яблочный коктейль с кефиром

***Состав**: яблоки – 150 г, кефир – 0,75 л, сахар по вкусу.*

Кефир с сахаром хорошо взбить, положить очищенные от кожуры, нарезанные тонкими дольками или измельченные на крупной терке яблоки, перемешать и подать к столу.

Сливовый коктейль

Состав: *слива – 250 г, сахарная пудра – 2–3 ст. ложки, корица, цедра лимон, ацидофилин (кефир) – 1 стакан, ром или водка – 50 г.*

У слив вынуть косточки. Ягоды измельчить, смешать с остальными компонентами, хорошенько охладить. Перед подачей украсить целыми сливами.

Коктейль вишневый

Состав: *вишневый сок – 0,5 стакана, лимонный сок—1 ч. ложка, очищенные вишни, размятые с 0,5 стакана сахара в пюре – 2 ст. ложки, яйцо – 0,5 шт.*

Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить и добавить в смесь, которую затем разлить в стаканчики. В каждый положить по кубику льда.

Настой из чернослива

***Состав**: чернослив – 100 г, вода – 1 л, сахар – 0,7 стакана.*

Чернослив залить кипятком и оставить на 8—10 часов. Затем настой слить, добавить в него сахар и размешать. Пить настой перед едой. Размягченный чернослив без косточек употребить целиком или в виде пюре.

Квасной коктейль

***Состав**:ржаной хлеб – 1 кг, дрожжи – 25 г, сахарный песок – 200 г, мята – 20 г, изюм – 50 г.*

Черный хлеб нарезать ломтиками или кубиками и подсушить в духовом шкафу. Затем подсушенные сухарики поместить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой и дать постоять 1–2 часа. Настой слить и сухари еще раз залить горячей водой, затем слить в уже полученный настой и охладить его. Потом поместить в настой (сусло) дрожжи, мяту, сахар. Накрыть салфеткой или полотенцем и в таком виде оставить для брожения. Когда квас начнет пениться, его снова нужно процедить и разлить в приготовленные бутылки, в которые предварительно положить несколько изюминок, закупорить пробкой и перевязать шпагатом, чтобы они сидели прочно. Бутылки поставить в холодильник. Через два-три дня квас готов к употреблению.

Коктейль клюквенный с дрожжами

Состав: *клюква – 1 кг, вода – 4 л, сахарный песок – 400 г, дрожжи – 0,5 палочки.*

Клюкву перебрать, промыть и протереть деревянным пестиком через дуршлаг. Отжимки залить водой и поставить кипятить на 15–20 минут, затем остудить и процедить через полотняную тряпочку, хорошо отжать, всыпать сахар и снова прокипятить. Протертый сырой сок отжать через полотняную тряпочку и соединить с остуженным сиропом. Остудить все до температуры парного молока, добавить дрожжи, размешать и разлить в бутылки. Закупорить квас пробками и обвязать веревками.

Через 3 дня квас можно употреблять.

Коктейль лимонный с дрожжами

Состав: *вода – 7 л, сахар – 400 г, лимон – 1 шт., изюм – 300 г, дрожжи – 5 г, сода – 2 г.*

В большую эмалированную кастрюлю налить семь литров воды и вскипятить с 400 г сахара, дать остыть, накрыв салфеткой. Лимон нарезать кусочками и с изюмом положить в кастрюлю с кипятком. Поставить ее в тепло, закрыть крышкой и чем-нибудь закутать. Пока отвар остывает, развести в небольшой части воды 12 г дрожжей и соду на кончике ножа, смешать с остывшей жидкостью в кастрюле. Пусть все перебродит около 12 часов. Потом квас процедить и разлить в бутылки, положив туда по парочке изюмин в каждую, закупорить пробками (и бутылки, и пробки лучше простерилизовать), дать постоять еще два часа в тепле и отнести в погреб.

Коктейль яблочный с дрожжами

Состав: *яблоки – 1 кг, сахар – 2,5 стакана, прессованные дрожжи—50 г, лимонная кислота – 0,5 ч. ложки, вода – 5 л.*

Яблоки нарезать, залить водой, довести до кипения, дать настояться 2–3 часа и процедить, добавить в настой, разведенные в кипяченой воде дрожжи, сахар и лимонную кислоту и поставить для брожения.

Коктейль из плодов шиповника и яблок

Состав: *ягоды шиповника – 4 ст. ложки, кислые яблоки – 5 шт, вода – 1 л, сахар или мед – 3–4 ст. ложки, лимонная или апельсиновая цедра, лимонная кислота.*

Очищенные плоды шиповника и яблоки, нарезанные мелкими кусочками, залить холодной водой, кипятить несколько минут, процедить. В отвар добавить сахар или мед, немного лимонной или апельсиновой цедры, по вкусу лимонный сок или лимонную кислоту.

Коктейль яблочный с грушами

Состав: *сушеные яблоки – 1 кг, сушеные груши – 1 кг, изюм – 100 г, сахар – 200 г, кипяток – 1 л.*

Положить в большую бутыль или банку до плечиков «сушку» из диких яблок и груш, залить кипятком, бросить горсть изюма. Через сутки квас слить, а яблоки и груши снова залить кипятком. Получается две порции отличного кваса. Положить по вкусу сахар. Хранить такой квас долго нельзя.

Коктейль из ревеня

Состав:*ревень – 500 г, вода—2,5 л, сахар—200 г, дрожжи – 15 г.*

Полкилограмма ревеня почистить и порезать, ополоснуть водой, уложить в эмалированную кастрюлю и поварить в 2,5 л воды, пока ревень не станет мягким. Потом смешать отцеженный отвар с 200 г сахара, остудить, влить разведенные в небольшом количестве кипяченой воды 15 г дрожжей, дать квасу сутки постоять в тепле, а потом разлить в бутылки и убрать в погреб.

Коктейль из алычи

***Состав**: алыча – 130 г, сахар – 0,5 стакана, вода – 4 стакана.*

Плоды пробланшировать в доведенной до кипения воде в течение 5 минут, затем протереть и отжать сок. Для лучшего отделения сока к измельченной массе добавить холодную кипяченую воду. Мезгу залить горячей водой и варить при слабом кипении 5–8 минут. После настаивания в течение 25–30 минут отвар процедить, мезгу отжать. В отвар добавить сахар, размешать до полного растворения, влить отжатый сок и охладить.

Яблочная вода с медом

Состав: *яблоки – 100 г, вода – 200 г, мед – 1 ст. ложка, лимон – 0,5 шт.*

Очищенные и нарезанные дольками яблоки залить водой, добавить лимонную цедру, затем мед и кипятить на слабом огне 20 минут. Отвар охладить, затем процедить.

Вечерний крепкий

Состав: *вишневая горькая – 20 мл, вермут—20 мл, ликер – 1 ч. ложка, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Смешать все ингредиенты.

Вечерний коктейль 1

Состав: *джин – 20 мл, шерри-бренди – 20 мл, померанцевая горькая – 2 ст. ложки.*

Смешать все ингредиенты. Гарнир – кубик льда.

Вечерний коктейль 2

Состав: *джин – 40 мл, виски – 1 ч. ложка, вермут – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 1 ч. ложка.*

Смешать в миксере все ингредиенты. Гарнир – сахарный «иней». В каждую рюмку положить одну вишню свежую или из компота.

Вечерний коктейль 3

Состав: *джин – 0,6 стакана, вермут – 0,3 стакана, раздробленный лед – 0,5 стакана, сок из одной трети лимона.*

Все перемешать в миксере в течение нескольких секунд.

Молочные коктейли

Коктейль молочный

Состав: *мелко наколотый лед—2 ст. ложки, молоко – 0,6 стакана, вода – 2,5 чашки, сахарный песок– 0,5 стакана, какао – 5 ч. ложек, яйцо – 1 шт.*

Приготовить какао на воде сахаром. Все компоненты взбить венчиком или в миксере и разлить в стаканчики.

Коктейль «Юлька»

Состав: *мороженое пломбир шоколадный – 100 г, молоко – 200 мл, молоко, сгущённое с сахаром и какао – 50 мл.*

Мороженое выложить на тарелку и дать слегка подтаять. В чашу миксера вылить молоко, выложить мороженое и молоко, сгущённое с сахаром и какао. Взбить массу до образования пены. Разлить коктейль в высокие стаканы и подать с соломинками.

Банановый шейк

Состав: *молоко – 300 мл, бананы – 2 шт.*

Соотношение крахмала и сахара в зеленом банане состоит 20:1, в спелом – 1:20. На этом основании ни сахар, ни мороженое не добавляются. Налить 300 мл молока в высокий мерный стакан, почистить бананы, поломать их на кусочки. Пюрировать с помощью блендера несколько секунд. Разлить по стаканам.

Молочно-банановый коктейль

Состав: *бананы – 2 шт, молоко – 250 мл, мороженое пломбир – 250 г.*

Бананы поломать на кусочки, сложить в чашу блендера. Добавить мороженое. На дно чаши налить немного молока, включить блендер и начать взбивать постепенно подливая молоко. Взбивать пока вся масса станет однородной и появится пенка. Разлить коктейль в стаканы, вставить соломинки.

Сливки с клубникой

Состав: *клубника – 0,5 кг, коричневый (тростниковый сахар) – 60 г, сливки (10 %-ые) – 160 мл.*

Коричневый сахар придает некую глубину вкусу, а малое содержание молочных продуктов делает коктейль максимально клубничным. Вот почему рекомендуется придерживаться пропорций. Сложить клубнику в форму для взбивания. Измельчить погружным блендером. Добавить сахар и молоко (сливки). Перемешать (также погружным блендером). Разлить.

Молочный клубничный коктейль

Состав: *клубника – 0,5 кг, мороженое пломбир – 125 г, молоко – 700 мл, сахарная пудра – 3 ч. ложки.*

Клубнику как следует вымыть и отделить плодоножки (листики). Отрезать 125–200 г мороженого. Выложить клубнику и мороженное в большой кувшин, залить все это молоком, добавить сахарную пудру и вбить погружным блендером. Можно добавить еще чуть-чуть сахарной пудры.

Клубнично-мятный коктейль

Состав: *клубника – 250 г, мороженое – 2 ст. ложки, молоко – 0,5 стакана, сахар – 1,5 ст. ложки, мята – 4 веточки.*

Клубника превосходно сочетается с мятой, а что еще нужно в жаркий денек, как не прохладный клубничный напиток со свежими нотками мяты, мороженым и ароматной ягодой. Насыпать в блендер клубнику и добавить сахар. Если клубника не очень кислая, то достаточно и одной ложки сахара. Добавить мяту. Положить пару ложек мороженого. Влить молоко. Взбивать всю массу в течение 2 минут. Украсить кромку стакана сахаром. Разлить коктейль по стаканам и подавать.

Кисломолочный напиток

Состав: *йогурт натуральный – 100–150 мл, вода минеральная без газа, соль.*

Улучшает пищеварение, нормализует работу кишечника. Хорошо сочетается с мясными продуктами или несладкой выпечкой, также его можно просто использовать в качестве прохладительного напитка летом в жару. Налить в стакан йогурт – 1/2. Добавить минеральную воду без газов и соль. Размешать. Рекомендуется готовить непосредственно перед употреблением, так как вода отстаивается от йогурта.

Шоколадный молочный коктейль

Состав: *молоко – 400 мл, шоколад молочный – 80 г, ванильное мороженое – 100 г.*

Вылить в кастрюлю 100 мл молока, нагреть. Поломать на кусочки шоколад, опустить в молоко и дождаться пока он растворится. Затем жидкость остудить и перелить в блендер. Добавить мороженое и оставшееся молоко. Взбить на медленной скорости до появления пены. Разлить по стаканам.

Молочный коктейль с мороженым

Состав: *молоко (холодное) – 0,5 л, мороженое – 100–150 г, сахар – по вкусу, ванилин – по вкусу.*

Положить все продукты в комбайн и хорошо взбить в течение 3–5 минут. Должна получиться пышная и довольно устойчивая пена.

Разлить коктейль по стаканам.

Овсяное молоко

Состав: *хлопья овсяные грубого помола – 100 г, вода кипяченая – 500 мл, мед, соль – по вкусу.*

Для тех, кто страдает непереносимостью коровьего молока, есть альтернатива – овсяное молоко. Овес – кладезь витаминов. А в молочном виде – полезный и вкусный завтрак для всей семьи. Из овсяного молока делают всевозможные соусы, его добавляют в выпечку, напитки, заправляют им супы. Овсяные хлопья заливаем кипяченой водой, размешиваем и оставляем на ночь. Затем добавить по вкусу: соль, мед или ванилин. Можно добавить пару ложек растительного масла. Все ингредиенты хорошенько взбить блендером. Процедить через сито или марлю.

На основе овсяного молока делается любой коктейль. Надо взбить с любыми ягодами или фруктами (особенно с бананом). Или добавить свежевыжатый сок. К примеру, морковный. Добавить корицу. Для шоколадного коктейля – размешать с какао. Или просто взбить с вкусным вареньем.

Коктейль из молока с ананасовым соком

Состав: *молоко – 0,5 л, ананасовый сок – 60 мл, пломбир – 50 г, сахар по вкусу, апельсин для подачи.*

Молоко вскипятить с сахаром при необходимости. Охладить. Влить ананасовый сок и перемешать. Добавить пломбир. Перемешать или взбить венчиком до однородности. Украсить дольками апельсина, можно еще добавить листики мяты.

Смородиновый молочный коктейль

Состав: *бананы – 2 шт., киви – 1 шт, смородина – 100 г, молоко – 0,5 л.*

Бананы (чтоб не добавлять сахара, нужны только желтые, желательно перезрелые) положить в блендер. Измельчить до однородной кремовой консистенции. Смородину перебрать. Из киви удалить черные косточки, чтобы коктейль не горчил. Все ингредиенты сложить в блендер. Перемешать. Добавить молоко и взбить (минуты 4). Так как кожица у смородины довольно жесткая, то она не превратится в однородную массу, а будет плавать чешуйками. Нужно пропустить коктейль через соковыжималку. Получается однородный коктейль.

Ореховое молоко

Состав: *миндаль – 50 г, смесь любых орехов (кешью, фундук, грецкие орехи, кедровые орехи, арахис) – 50 г, вода – 1 л, сахар – 100 г.*

Ореховое молоко – это замечательная замена коровьего и козьего молока. Измельчить орехи в комбайне (или блендере). Добавить немного воды и еще раз взбить в комбайне. Вылитьвсю воду и добавить сахар. Взбить в комбайне или при помощи миксера. Процедить молоко через несколько слоёв марли. Молоко получается очень ароматным и вкусным. На нем получаются замечательные оладьи и пироги. С ним можно готовить прекрасные соусы. Также на нем можно готовить каши.

Коктейль «Девственница»

Состав: *мороженое—50—100 г, ананасовый сок– 100 мл, кокосовое молоко – 50 мл.*

Соединить нужное количество ингредиентов в стакане блендера. Пробить всё в однородную пышную массу. Украсить края стакана: обмакнуть края сначала в мед, а потом в кокосовую стружку.

Клубничный ласси

Состав: *клубника свежая – 10 шт., йогурт натуральный – 300 мл, сахар – 2ст. ложки, лед – 100 г, молоко – 100 мл, кардамон – 1/4 ч. ложки*

Смешать в блендере клубнику, сахар и кардамон до однородности. Добавить йогурт, молоко, лед и еще раз перемешать.

Молочный коктейль

Состав: *молоко—500 мл, бананы – 1шт., сахар – 3 ч. ложки, кубики льда – 100 г.*

Порежьте банан на дольки и положите их в блендер. Добавьте молоко, затем сахар, наконец, кубики льда. Смешивать примерно 30 секунд. Затем перелейте в большой стакан.

Клубничный фраппе

Состав: *клубника – 250 г, молоко обезжиренное – 120 мл, сахар – 1 ст. ложка, кофе – 300 мл, порошок какао – 1 ст. ложка.*

Предварительно заморозить клубнику и сваренный кофе. Положить половину замороженной клубники в миску и убрать в микроволновку на 45 секунд. Нам нужна будет и сама клубника, и выделившийся сок. Выложить клубнику вместе с соком в блендер. Добавить частично размороженный кофе, остальную клубнику, молоко, какао и сахар. Можно добавить около 10 капель красного пищевого красителя. Взбить до однородной массы. Перелить в стаканы и подавать.

Банановo-шоколадный коктель

Состав: *молоко – 500 мл, бананы – 2 шт., мороженое шоколадное – 200 г.*

Половину молока взбить с шоколадным мороженым. Вторую половину молока взбить с бананом. В бокал сначала следует залить молоко с мороженым, потом молоко с бананом.

Коктейль «Загадка»

Состав: *мороженое молочное – 200 г, сок апельсиновый – 100 мл, молоко – 150 мл, шоколад молочный – по вкусу, бананы – 1 шт.*

Мороженое миксером перемешать с молоком. В полученную смесь добавить апельсиновый сок и перемешать. Перелить в бокал. Натереть шоколад на тёрке и посыпать им коктейль.

Коктейль-сироп

Состав: *сироп шоколадный – 10 мл, сироп карамельный – 20 мл, мороженое ванильное – 200 г, молоко – 80 мл, арахис обжаренный – 20 г.*

Положить в блендер арахис и ванильное мороженное. Налить шоколадный, карамельный сиропы и молоко. Взбить и перелить в бокал.

Молочный напиток с апельсином

Состав: *молоко – 1 л, сок апельсиновый – 100 мл, мороженое сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. ложки, апельсины – 4 дольки.*

Молоко вскипятить с сахаром и охладить. Добавить апельсиновый сок, перемешать. Добавить мороженое, взбить миксером. Разлить напиток в высокие бокалы и украсить дольками апельсина.

Коктейль с бананами и орехами

Состав: *бананы – 2 шт., молоко – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, пломбир – 300 г.*

Орехи измельчить. Бананы взбить блендером. Соединить бананы с молоком, мороженым, орехами и опять взбить.

При подаче напиток разлить по стаканам и оформить цедрой лимона.

Морковно-молочный коктейль

Состав: *молоко – 1 стакан, мороженое ванильное – 50 г, морковь – 1 шт., сахар – по вкусу.*

Морковь натереть на мелкой терке, взбить с молоком, мороженым и сахаром. Напиток подавать в стакане без льда.

Молочно-морковный коктейль с орехами

Состав: *молоко – 1 стакан, морковь – 50 г, хрен – 1 ч. ложка, сок лимонный – по вкусу, соль – по вкусу, сахар – по вкусу.*

Приготовить пюре из моркови, смешать с чайной ложкой тертого хрена, щепоткой соли, лимонным соком. В это пюре добавить молоко, размешать.

Чтобы получить сладкий напиток, надо вместо хрена и соли положить сахар с медом и орехами.

Молочно-лимонно-медовый коктейль

Состав: *молоко – 1 стакан, мед—25 г, сок лимонный – 10 мл, лед – по вкусу.*

Смешать мед с лимонным соком, льдом и в эту смесь влить охлажденное молоко.

Томатно-молочный коктейль с перцем

Состав: *молоко – 1 стакан, помидоры – 1 шт., сок томатный – 1/3 стакана, перец черный молотый, соль.*

Помидор мелко нарезать, взбивая, добавить молоко, томатный сок, заправить солью и перцем, процедить в стакан, подать охлажденным.

Сливово-молочный коктейль

Состав: *молоко – 1 стакан, сливы – 6—7шт., сок сливовый – 1/4 стакана, лимоны – 1/8 шт., сахар – 1/2 ст. ложки.*

Удалить косточки из вымытых слив, сливы размять, кожуру снять. Добавить лимонный сок, тертую цедру лимона, сахар и молоко, хорошо взбить. Подать на стол с чайной ложкой охлажденным.

Холодный малиновый коктейль

Состав: *молоко – 3/4 стакана, сок малиновый – 2 ст. ложки, сахар – 1/2 ст. ложки, вода – по вкусу.*

В стакан, наполненный молоком, добавить малиновый сок, сахар, перемешать, долить воду и подать сильно охлажденным.

Молоко с мороженым и фруктовым соком

Состав: *молоко – 125 мл, мороженое сливочное– 50 г, уксус фруктовый – 25 мл.*

В стакан положить мороженое, добавить фруктовый сок, влить холодное пастеризованное молоко, быстро размешать и немедленно подать.

Клубнично-банановый коктейль

Состав: *клубника – 350 г, бананы – 2 шт., мороженое молочное – 250 г, молоко – 3 стакана.*

Клубнику промыть и, удалив плодоножки, обсушить на бумажном полотенце. Бананы очистить от кожуры и нарезать небольшими кусочками. Блендером на максимальной скорости измельчить клубнику с бананами. В конце взбивания добавить мороженое и молоко. Коктейль разлить в бокалы и подать.

Коктейль из сока крыжовника и молока со сливками

Состав: *молоко – 3 стакана, сок крыжовниковый – 1 стакан, сахар – по вкусу, сливки – 1 стакан, сахар, мед.*

К кислому соку крыжовника добавить сахар или мед, затем взбить с молоком и сливками или сметаной. Подать к столу охлажденным с кусочком льда.

Молочно-малиновый коктейль

Состав: *молоко – 1/2 стакана, сок малиновый – 1/2 стакана, лед – по вкусу.*

Влить в миксер малиновый сок, холодное кипяченое молоко и хорошо взбить. Коктейль подавать со льдом.

Черничное молоко

Состав: *молоко – 3/4 стакана, сок черничный – 1/6 стакана, мед – по вкусу.*

Черничный сок и холодное молоко смешать. Мед добавить по вкусу. Подать охлажденным.

Малиновый коктейль с молоком

Состав: *молоко – 150 мл, сок малиновый – 50 мл, сахар – по вкусу, молоко—150 мл, сироп малиновый – 30 мл, сироп лимонный – 10 мл.*

Малиновый сок смешать с охлажденным кипяченым молоком. При этом напиток должен сохранить запах малины. Добавить по вкусу сахар. Подать напиток слегка охлажденным. Или: в стакан влить малиновый и лимонный сиропы, добавить горячее молоко. Такой коктейль можно приготовить и с другими сиропами.

Коктейль с черникой

Состав: *молоко – 150 мл, черника – 50 г, сахар – по вкусу, молоко – 1/2 стакана, черника – 1 стакан, сироп сахарный – 1 ст. ложка.*

Подготовленные ягоды разложить по глубоким тарелкам, добавить сахар и залить холодным молоком. Или: чернику перебрать, вымыть и протереть через частое сито или отжать сок. Полученный сок перелить в посуду, добавить холодное молоко, сахарный сироп и перемешать. Подать коктейль хорошо охлажденным.

Дынное молоко

Состав: *молоко – 2 стакана, дыня – 1 стакан, сироп лимонный – 1 ст. ложка.*

Кусочки дыни, без семян и кожуры, положить в миксер вместе с небольшим количеством молока и превратить в пюреобразную массу. Переложить в кувшин, добавить холодное молоко и лимонный сироп. Все размешать и разлить в стаканы.

Земляничное молоко

Состав: *молоко – 1/2 стакана, земляника – 100 г, сахар – 1/2 ст. ложки.*

Сполоснуть и размять землянику, добавить сахар, перемешать и через 1–2 часа отжать сок. В сок влить холодное молоко, размешать и разлить в стаканы.

Айс-крим сливово-черничный

Состав: *малиновое пюре – 50 г, сок сливовый – 30 мл, фрукты – 50 г, морс – 30 мл.*

Малиновое мороженое положить в высокий бокал, добавить сливовый сок и черничный морс. Оформить напиток любыми фруктами. Подавать к столу с ложечкой.

Коктейль «Славянка»

Состав: *мороженое сливочное – 40 г, сироп шоколадный – 15 г, сироп малиновый – 15 г, молоко – 100 мл, миндаль – 2 г.*

Сливочное мороженое смешать с шоколадным и малиновым сиропами, влить молоко и все хорошо взбить миксером. Перелить коктейль в бокал и посыпать мелко рубленным миндалем.

Молочно-лимонный коктейль

Состав: *молоко – 3/4 стакана, лимоны – 1/2 шт., сироп сахарный – 30 г, молоко – 4 стакана, сахар – 1–2 ст. ложки.*

Отжатый из лимона сок смешать с сахарным сиропом, охлажденным молоком и взбить. Подать в стакане. Лимон может быть заменен апельсином. Или: отжать сок из лимона, добавить сахар или мед, затем, взбивая, добавить молоко. Взбить до образования пены. Подавать охлажденным с соломинкой.

Смородиново-молочный коктейль

Состав: *молоко – 1 стакан, сок красной смородины – 1/4 стакана, сахар – 1/2 ст. ложки, вода – 1/2 стакана.*

Сок смешать с сахаром. Воду вскипятить с молоком, остудить, смешать, сильно взбивая, с соком; молочный белок при этом свертывается хлопьями. Подается охлажденным или горячим.

Мятно-молочный коктейль с чесноком

Состав: *молоко – 2 стакана, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 1/2 зубчика, мед – 1/2 ст. ложки, сок ананасовый – 1/2 ст. ложки.*

Нарезать мелкими кусочками лук и чеснок и кипятить в непастеризованном молоке до тех пор, пока они не станут мягкими; процедить, добавить сок мяты и взбить с медом. Подать горячим.

Айс-крим березовый

Состав: *мороженое – 50 г, сок березовый – 120 мл, сироп – 30 г.*

Положить в вазочку сливочное мороженое, влить березовый сок и пряный сироп. Подать напиток с ложечкой.

Молочно-земляничный коктейль

Состав: *молоко – 3/4 стакана, земляника – 1/4 стакана, сахар – 1 ст. ложка, соль.*

Смешать молоко, сахар и растертую землянику. Добавить немного соли и взбить веничком, чтобы образовалась однородная масса. Подать на стол охлажденным.

Молочный коктейль с ежевикой

Состав: *молоко – 1 стакан, ежевика – 1/2 стакана, пудра сахарная – 3 ч. ложки, лед, 2 кубика; или: молоко – 1 стакан, варенье – 1/2 ст. ложки, сок ананасовый – 1/4 ст. ложки.*

Ежевику протереть через частое сито. Затем в полученное пюре добавить сахарную пудру или сахар, влить холодное пастеризованное молоко и взбить в миксере или веничком. Подать коктейль хорошо охлажденным. Или: варенье положить на дно кувшина, постепенно подлить молоко, все время помешивая.

Если варенье слишком сладкое, добавить немного кислого сока.

Молочно-малиновый коктейль с перцем

Состав: *молоко – 100 мл, сироп малиновый – 20 г, сироп лимонный – 20 г, перец – по вкусу, соль, лед.*

Смешать молоко, малиновый и лимонный сиропы. Соль и перец добавить по вкусу. Подать напиток с несколькими кубиками льда и соломинкой.

Абрикосы со сливками

Состав: *молоко – 1/2 стакана, сливки – 1/4 стакана, абрикосы – 100 г, сахар – 1 ст. ложка.*

Мякоть абрикосов измельчить в миксере. В полученную массу всыпать сахар, перемешать и оставить на час, после чего добавить молоко, сливки, перемешать и поставить в холодильник. Подать хорошо охлажденным.

Напиток с брынзой

Состав: *брынза – 250 г, уксус 9 %-ый – 30 мл, молоко – 2 стакана.*

Взбивать в миксере 2 минуты тертую брынзу, перцовый уксус и молоко. Подавать охлажденным.

Черничный коктейль с сыром

Состав: *сыр твердый тертый – 50 г, молоко – 1/2 стакана, сок ананасовый – 2 ст. ложки.*

Всыпать в миксер тертый сыр, добавить холодное молоко и черничный сок и взбивать 1 минуту. Подавать напиток хорошо охлажденным.

Коктейль с сыром

Состав: *сыр твердый тертый – 50 г, молоко – 1/2 стакана, сок томатный – 2 ст. ложки.*

В миксер всыпать тертый сыр, влить томатный сок и холодное молоко, взбивать 1 минуту. Подавать напиток хорошо охлажденным.

Болтушка кислая

Состав: *молоко – 50 мл, вода – 2 стакана, мука ржаная – 1/2 стакана, простокваша – 100 мл.*

Развести муку в небольшом количестве холодной воды, влить в оставшуюся воду и варить. В полученную болтушку добавить простоквашу и молоко, оставить при комнатной температуре на одни сутки. Через день напиток готов.

Коктейль «Тархун»

Состав: *молоко – 1 стакан, эстрагон—3 листика, мускатный орех молотый – 10 г, соль.*

Мелко нарезанную зелень эстрагона (тархуна) смешать с молоком и щепоткой соли. Можно добавить немного тертого мускатного ореха. Залить теплым молоком. Подавать охлажденным.

Пенный напиток с йогуртом

Состав: *апельсины – 1/2 шт., йогурт – 3 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, молоко – 2/3 стакана.*

Мед растворить в молоке, добавить отжатый из апельсина сок и тертую цедру половины апельсина. Влить йогурт, взбить все в миксере и хорошо охладить.

Молоко с мороженым и кофе

Состав: *молоко – 125 мл, мороженое сливочное – 50 г, сахар – 20 г, вода – 25 мл, кофе молотый или растворимый – 5 г.*

Для получения кофейного экстракта заварить крепкий кофе, прокипятить 3–4 минуты, процедить, добавить сахар и вновь довести до кипения, а затем охладить. В холодное пастеризованное молоко влить кофейный экстракт, размешать и немедленно подать с мороженым.

Брусничный коктейль

Состав: *молоко – 1 стакан, сок брусничный – 2 ст. ложки, лед – 2 кубика.*

Смешать молоко, сироп и брусничный сок. Затем подать со льдом и соломинкой.

Вишнево-молочный коктейль

Состав: *молоко – 4 стакана, сок вишневый – 2 стакана, сироп вишневый – 1/2 стакана, вишня – 200 г, молоко – 80 мл, сок вишневый – 50 мл.*

К смешанному с сахаром вишневому соку или сиропу добавить, энергично взбивая, холодное или горячее молоко. В горячий напиток положить вишню. Или: смешать охлажденное молоко и вишневый сок с мякотью миксером или в шейкере. В этом случае одать напиток охлажденным.

Молочно-вишневый коктейль

Состав: *молоко – 3/4 стакана, сок вишневый – 1/4 стакана – сок лимонный – 1/2 ст. ложки, сахар – 3/4 ст. ложки.*

Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, немного соли, прокипятить на слабом огне в течение 5 минут, после чего охладить. Подготовленный таким образом сироп смешать с 3/4 стакана молока и взбить веничком. Подать охлажденным.

Коктейль вишневый с поплавком

Состав: *мороженое молочное – 50 г, молоко – 3/4 стакана, ликер вишневый – 2 ст. ложки.*

Половину мороженого положить в миксер (остальное пойдет на поплавок). Влить вишневый сироп, холодное молоко и взбивать в течение 2 минут. Перед подачей положить в фужер с коктейлем оставшийся кусочек мороженого.

Молочный коктейль с облепихой

Состав: *молоко – 2 стакана, сливки жирные – 2 стакана, облепиха – 200 г, мед – 3 ст. ложки.*

Облепиху вместе с медом измельчить блендером. Молоко взбить со сливками, добавить мед с облепихой и перемешать. Перед подачей добавить мелко рубленный лед и перелить коктейль в фужеры. Оформить листиками мяты.

Коктейль из клубники с миндалем

Состав: *соль морская – 1 щепотка, дрожжи пивные – 1 ст. ложка, корица молотая – 1 ч. ложка, мед – 2 ст. ложки, какао-порошок – 1 ч. ложка, овсяные хлопья – 2 ст. ложки, молоко – 3 стакана, клубника – 200 г.*

Клубнику нарезать, соединить с молоком, какао, овсяными хлопьями, медом, корицей, дрожжами, солью, и взбить в блендере. При подаче посыпать коктейль овсяными хлопьями и корицей.

Молочный коктейль «Какао-вишня»

Состав: *вишня – несколько ягод для оформления, молоко – 3 стакана, сахар – 2 ст. ложки, наливка вишневая – 1 ст. ложка, сок вишневый – 1/2 стакана, какао сухое растворимое – 5 ч. ложек.*

Какао соединить с сахаром, влить вишневый сок, наливку, холодное кипяченое молоко и хорошо взбить миксером. Перелить коктейль в бокалы, в каждый положить по несколько кубиков пищевого льда. Оформить 2–3 ягодами спелой вишни.

Смородиновый коктейль с творогом

Состав: *кефир – 100 мл, творог нежирный – 50 г, варенье – 1/4 стакана.*

Смешать кефир, диетический творог, варенье или джем из красной смородины.

Коктейль с овсяными хлопьями

Состав: *мед – по вкусу, лимоны – 1 шт, бананы – 2 шт., хлопья овсяные – 4 ст. ложки, сливки густые– 2 ст. ложки, молоко – 2 стакана, сахар ванильный.*

Молоко соединить со сливками и овсяными хлопьями. Смесь довести до кипения. Бананы крупно нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Молоко соединить с бананами и взбить в блендере до получения однородной массы. Добавить ванильный сахар, мед и перемешать. Готовый коктейль разлить по стаканам и оформить кружочками бананов.

Горячий банановый коктейль

Состав: *молоко – 120 мл, сироп банановый – 40 г, сироп лимонный – 10 г.*

В нагретый бокал влить банановый сироп, лимонный сироп и долить горячее молоко.

Горячий абрикосовый коктейль

Состав: *молоко – 100 мл, йогурт – 50 мл, сок абрикосовый – 50 мл.*

Йогурт смешать с горячим молоком, потом, непрерывно помешивая, подливать в эту смесь абрикосовый сок. Хорошо размешанный напиток сразу же подать на стол.

Коктейль «Милкиви»

Состав: *киви – 1 шт, сироп клубничный – 20 мл, молоко – 100 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить коктейль в бокал для шампанского. Украсить ломтиком киви.

Коктейль с сельдереем и сыром

Состав: *сыр твердый тертый – 100 г, молоко – 1/4 стакана, соус сельдерейный – 15 г.*

Взбивать в миксере 1 минуту тертый сыр, сельдерейный соус и молоко. Подать охлажденным, посыпав тертым сыром.

Коктейль «Комфорт»

Состав: *сазерн комфорт – 20 мл, ликер Бейлиз – 20 мл, молоко – 60 мл, сироп сахарный – 10 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Процедить в бокал.

Молочный пунш с виски

Состав: *виски – 30 мл, молоко – 60 мл, сироп сахарный – 10 мл, лед – по вкусу, орехи – по вкусу.*

В высокий стакан, наполненный льдом, налить виски, молоко и сироп. Аккуратно перемешать и посыпать тертым орехом.

Коктейль «Астория»

Состав: *ликер Калуа – 20 мл, молоко – 50 мл, сок ананасовый – 10 мл, сок лимонный – 10 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Процедить в высокий бокал. Посыпать тертым шоколадом.

Коктейль «Кузнечик»

Состав: *ликер мятный – 20 мл, ликер шоколадный – 20 мл, молоко – 60 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Коктейль процедить в бокал.

Коктейль «Завтрак»

Состав: *ликер Голубой кюрасао – 20 мл, сироп сахарный – 15 мл, молоко – 100 мл, коньяк – 40 мл, яйца – 1 шт., лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить коктейль в стакан.

Коктейль «Вальдорф»

Состав: *виски – 40 мл, портвейн – 20 мл, сироп сахарный – 10 мл, яичные желтки—2 шт., молоко – 100 мл, сливки – 10 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить коктейль в стакан. Украсить тертым мускатным орехом.

Коктейль «Рахат-лукум»

Состав: *ликер Голубой кюрасао – 15 мл, ликер шоколадный – 15 мл, ликер Гальяно – 15 мл, сливки – 30 мл, молоко – 120 мл, гренадин – 5 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля, кроме гренадина, взбить в шейкере со льдом. Бокал с ободком из шоколада облить изнутри гренадином. Затем влить коктейль в бокал.

Коктейль «Сладкая мелочь»

Состав: *молоко – 100 мл, сок ананасовый – 70 мл, малибу – 30 мл, ликер дынный – 30 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом и процедить в стакан.

Коктейль «Мистерия»

Состав: *малибу—20 мл, сироп шоколадный—20 мл, сливки – 40 мл, молоко – 40 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере и перелить в бокал. Украсить коктейль тертым шоколадом.

Коктейль «Сладкий»

Состав: *мороженое – 50 г, ликер – 30 мл, молоко – 50 мл, вода содовая – по вкусу.*

В стакан положить шарик мороженого, налить ликер, молоко, долить содовой и перемешать.

Коктейль со сгущенным молоком

Состав: *сок мандариновый – 20 мл, молоко сгущенное – 20 мл, молоко – 60 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Процедить напиток в коктейльный бокал.

Коктейль «МЧС»

Состав: *молоко – 150 мл, сироп кофейный – 30 мл, или сироп шоколадный – 30 мл, яичные желтки – 1 шт.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить напиток в стакан. Слегка посыпать молотой корицей.

Коктейль «Трайвер»

Состав: *малина – 50 г, сироп сахарный – 10 мл, ликер персиковый – 50 мл, сливки – 20 мл, мороженое – 50 г, молоко – 100 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере со льдом. Перелить напиток в бокал.

Грушевый коктейль с корицей

Состав: *груши – 1/2 шт, молоко сгущенное—25 мл, сок лимонный—20 мл, корица молотая – 1/2 ч. ложки, молоко – 100 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере и перелить в коньячный бокал.

Коктейль «Апельсиновый»

Состав: *сок апельсиновый – 50 мл, сироп сахарный – 20 мл, сливки – 30 мл, молоко – 30 мл, яйца – 1 шт.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом и процедить в бокал для шампанского.

Коктейль «Конфетка»

Состав: *молоко – 150 мл, ликер карамельный – 30 мл, ликер шоколадный – 15 мл, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить напиток в стакан. Украсить взбитыми сливками, кокосовой стружкой и молотой корицей.

Коктейль «Молоко львицы»

Состав: *молоко – 100 мл, абсент – 40 мл, тмин – по вкусу, лед – по вкусу.*

В стакан со льдом налить абсент и молоко. Посыпать коктейль семенами тмина.

Коктейль «Адвокат»

Состав: *сливки—20 мл, сироп сахарный—20 мл, желток – 1 шт, мороженое – 100 г, молоко – 30 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить напиток в стакан. Украсить взбитыми сливками.

Коктейль «Двойная опасность»

Состав: *самбука – 20 мл, ликер Галиано – 30 мл, мороженое – 100 г, молоко – 50 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить напиток в стакан и украсить взбитыми сливками.

Коктейль «Снежная гора»

Состав: *мороженое – 200 г, сок манго – 75 мл.*

Бокал наполнить мороженым, нарезанным мелкими кубиками. Залить соком.

Коктейль «Румяная дикарка»

Состав: *сок банановый – 100 мл, сок лимонный – 10 мл, мороженое – 100 г, гренадин – 10 мл, вода содовая – по вкусу.*

Мороженое и соки взбить в блендере, перелить в высокий стакан. Долить содовой и добавить гренадин. Украсить коктейль взбитыми сливками.

Коктейль «Мандариновая фея»

Состав: *мандарины – 100 г, сироп сахарный – 10 мл, сок лимонный – 10 мл, кефир – 120 мл.*

Мандарины очистить. Все компоненты коктейля взбить в блендере и перелить в стакан.

Напиток можно украсить взбитыми сливками и цедрой.

Коктейль «Ананасовый крем»

Состав: *ананас консервированный – 1 ломтик, сок ананасовый – 50 мл, молоко – 100 мл.*

Все компоненты взбить в блендере со льдом. Перелить напиток в бокал.

Коктейль «Краснеющая ягодка»

Состав: *сироп малиновый – 60 мл, взбитые сливки – 60 мл, молоко кокосовое – 15 мл, молоко – 150 мл, малина – 50 г, лед – по вкусу.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере со льдом. Перелить напиток в бокал.

Коктейль «Сынок»

Состав: *абрикосы консервированные – 100 г, сок апельсиновый – 50 мл, сироп сахарный – 15 мл, кефир – 125 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере и перелить в стакан.

Коктейль «Светофор»

Состав: *гренадин – 20 мл, сироп банановый—20 мл, сироп дынный – 20 мл, мороженое – 150 г, молоко – 150 мл.*

Мороженое с молоком взбить в блендере, разделить на три части. В одну часть добавить гренадин, во вторую – банановый сироп и в третью – дынный сироп. Перемешать и перелить все части по очереди в высокий стакан в указанном порядке.

Коктейль «Воздушный замок»

Состав: *сок апельсиновый – 50 мл, мороженое – 50 г, бананы – 50 г.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить напиток в стакан. Украсить взбитыми сливками.

Коктейль «Рубин»

Состав: *гренадин – 30 мл, сок вишневый – 50 мл, мороженое – 50 г, клубника – 50 г.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить напиток в стакан.

Коктейль «Холодное яблоко»

Состав: *гренадин – 10 мл, сок яблочный – 50 мл, мороженое – 70 г.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере и перелить в бокал для шампанского.

Коктейль «Синий крем»

Состав: *ликер Голубой кюрасао—20 мл, сок ананасовый – 40 мл, мороженое – 100 г, молоко – 40 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере и перелить в бокал. Украсить кокосовой стружкой.

Коктейль «Альфонс»

Состав: *ликер Калуа—30 мл, ликер Бейлиз – 30 мл, взбитые сливки – по вкусу.*

Компоненты коктейля налить в указанном порядке в стакан со льдом.

Коктейль «Мартиника»

Состав: *сироп малиновый – 20 мл, орехи кокосовые —20 мл, сок ананасовый – 30 мл, сок лимонный – 10 мл, сливки – 80 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить напиток в высокий стакан.

Коктейль «Алая гвоздика»

Состав: *сок томатный – 50 мл, сливки – 100 мл.*
В стакан налить сок и сливки, перемешать.

Коктейль «Королевский банан»

Состав: *молоко кокосовое – 30 мл, сок ананасовый – 20 мл, ром золотой – 20 мл, сливки – 30 мл, бананы – 100 г.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере со льдом. Перелить в бокал. Посыпать кокосовой стружкой.

Коктейль «Агат»

Состав: *сироп шоколадный – 20 мл, сок виноградный красный – 50 мл, сливки – 80 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить в бокал для шампанского.

Шоколадный коктейль

Состав: *молоко – 350 мл, растопленный шоколад – 75 мл, тертый шоколад – 10 г, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Молоко с растопленным шоколадом и льдом смешать с помощью миксера.

Отдельные порции коктейля посыпать сверху тертым шоколадом.

Коктейль «Джаффа»

Состав: *мороженое шоколадное – 50 г, ликер Куантро – 50 мл, сливки – 50 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в блендере. Перелить в высокий бокал. Украсить тертым шоколадом.

Кофейный коктейль

***Состав**: молоко – 250 г, черный кофе – 150 г, мороженое – 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Чайный коктейль

Состав: *молоко – 250 г, холодный крепкий чай – 150 г, мороженое – 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Коктейль с медом

Состав: молоко—250 г, мороженое—2 ст. ложки, мед – 25 г, лимонный сироп – 25 г.

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Коктейль «Медовые орешки»

Состав: *ликер Франжелико – 30 мл, ликер Амаретто – 30 мл, ликер Адвокат – 15 мл, сливки – 120 мл, мед – 30 мл.*

Все компоненты коктейля взбить в шейкере со льдом. Перелить в бокал. Украсить орехами.

Коктейль «Флорида»

Состав: *молоко – 250 мл, банан – 1 шт., яичный ликер – 25 мл, ванильное мороженое – 2 ст. ложки.*

Все, кроме яичного ликера, смешать с помощью миксера (банан для этого необходимо нарезать) за 60 секунд. В конце смешивания добавить яичный ликер.

Вишневый коктейль

Состав: *молоко – 250 мл, малиновый джем – 75 г, клубничное или малиновое мороженое – 2 ст. ложки, вишневый ликер – 25 мл.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Абрикосовый коктейль

***Состав**: молоко – 350 мл, свежие абрикосы – 125 г, сахар – 25 г, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Абрикосы, сахарный песок, лед смешать, добавить молоко и взбить в миксере за 2 минуты. Украсить долькой абрикоса.

Фруктовый коктейль

***Состав**: молоко—350 мл, большой банан – 0,5 шт., груша – 1 шт., фруктовый сироп – 25 мл, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль».

Банановый коктейль

Состав: *молоко – 350 мл, большой банан – 1 шт., измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль».

Ананасный коктейль

***Состав**: молоко—350 мл, ананасовый сок—100 мл, сахарный песок – 25 г, ананасный компот – 25 г, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Приготовить по рецепту «Абрикосовый коктейль».

Малиновый коктейль

Состав: *молоко – 250 мл, замороженное малиновое пюре— 100 г, клубничный сироп—25 мл, ванильное или клубничное мороженое – 2 ст. ложки.*

Малиновое пюре разморозить и с помощью миксера смешать с остальными компонентами за 60 секунд.

Клубничный коктейль с лимонным сиропом

Состав: *молоко—350 мл, замороженное клубничное пюре – 100 г, лимонный сироп – 15 мл, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Яблочный коктейль

Состав: *молоко – 200 мл, яблочный сок—200 мл, небольшое кислое яблоко – 1 шт., лимонный сок – 1 ложка, сахарный песок – 25 г, корица – 5 г.*

Очищенное, нарезанное кусочками яблоко размельчить в миксере, затем добавить сок, молоко, сахарный песок и корицу, лимонный сок и смешать за 1 минуту.

Яблочный коктейль с ананасом

Состав: *молоко – 350 мл, большое кислое яблоко – 1 шт., сахарный песок – 50 г, ананас из компота – 1 ломтик, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

Приготовить по предыдущему рецепту. Ломтики ананаса добавить в уже готовый коктейль.

Лимонный коктейль

Состав: *молоко – 350 мл, лимонный сок – 50 мл, апельсиновый сироп – 50 мл, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Апельсиновый коктейль

Состав: *молоко – 350 мл, апельсиновый сок – 50 мл, апельсиновый сироп – 50 мл, измельченный лед – 2 ст. ложки.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Сельдереевый коктейль

***Состав**: молоко – 100 мл, мелко нарезанный сельдерей – 50 г, большое кислое яблоко – 0,5 шт., соль или сахарный песок по вкусу.*

Сельдерей очистить, нарезать кусочками, яблоко очистить и нарезать кружочками. Все компоненты смешать с помощью миксера за 1 минуту.

Морковный коктейль

***Состав**: молоко – 250 г, мороженое – 2 ст. ложки, морковный сок – 50 г.*

С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Датский коктейль

***Состав**: молоко – 250 мл, мороженое с какао – 2 ст. ложки, порошок какао – 10 г, груша из компота – 1 шт.*

Взбить все компоненты с помощью миксера за 60 секунд.

Сицилийский коктейль

Состав: *молоко—250 мл, ванильное мороженое – 2 ст. ложки, апельсиновый сироп – 15 мл, лимонный сироп – 15 мл.*

Смешать все компоненты с помощью миксера за 60 секунд.

Крем-сода кокосовая

Состав: *молоко кокосовое – 40 мл, сироп кокосовый – 10 мл, сок ананасовый – 40 мл, сок лимонный – 20 мл, мороженое сливочное – 100 г, вода содовая – по вкусу.*

Все компоненты коктейля, кроме содовой, взбить в блендере и перелить в высокий стакан. Затем долить содовой и слегка перемешать.

Молоко с медом

***Состав**: молоко – 1 л, мед – 50 г.*
В горячее молоко добавить мед, взбить с помощью миксера.

Яичное молоко

Состав: *молоко – 1 л, желтки – 2 шт., сахарный песок – 30 г, ваниль.*

В кипящее молоко добавить желтки, сахарный песок и ваниль и взбить.

Шоколадное молоко

***Состав**: молоко – 0,5 л, растопленный шоколад – 100 г.*
С помощью миксера взбить все компоненты за 60 секунд.

Абрикосовое молоко из йогурта

Состав: *йогурт – 1 стакан, молоко – 150 мл, абрикосовый джем – 100 г, лимонный сироп – 25 мл.*

Йогурт хорошо перемешать с молоком, джемом и лимонным сиропом и разлить по стаканам.

Брусничное молоко из йогурта

Состав: *йогурт – 1 стакан, молоко—250 мл, брусничный джем – 100 г, лимонный сироп – 25 мл.*

Йогурт размешать с молоком и сиропом и, продолжая мешать, постепенно добавить брусничный джем.

Ацидофильное молоко с морковным соком

***Состав**: ацидофильное молоко – 0,5 л, морковный сок – 50 мл.*

В охлажденное ацидофильное молоко постепенно влить сок, разлить по стаканам и тотчас подать.

Напиток «Пикник»

Состав: *сок морковный – 6 ст. ложек, сок яблочный – 4 ст. ложки, мороженое – 60 г, молоко – 1/2 стакана, взбитые сливки – 40 г.*

Взбить блендером молоко и соки с мороженым. При подаче разлить в стаканы и оформить сливками.

Напиток «Итальянский»

***Состав**: сироп банановый – 40 г, сироп лимонный – 10 г, молоко – 0,5 стакана.*

В нагретый стакан влить банановый и лимонный сиропы, горячее молоко и размешать.

Холодный напиток из клубники

Состав: *клубника—500 г, молоко – 0,5 л, сахарный песок, сливки – 0,5 стакана.*

Клубнику промыть, обсушить, протереть через сито, добавить молоко, сахарный песок, размешать, разлить в высокие фужеры, остудить в холодильнике. Перед подачей взбить сливки и разложить их сверху в фужеры.

Подавать напиток очень холодным.

Холодный напиток из малины

***Состав**: малина – 600 г, сахарный песок, молоко или сливки.*

Малину хорошо промыть, очистить от плодоножек, сложить в миску и хорошо размять пестиком, деревянной ложкой или толкушкой. Влить 1 л воды, тщательно размешать, сложить массу в полотняный мешочек и отжать, добавить в отжатый сок сахарный песок по вкусу, разбавить наполовину молоком или сливками.

Подавать очень холодным.

Холодный напиток из молока и персиков

***Состав**: персики – 500 г, вода – 0,5 стакана, сахарный песок – 100 г, молоко – 0,25 л, сливки – 0,25 л.*

Персики промыть, удалить косточки, добавить воды и уварить до мягкости. Протереть и полученное пюре растереть с сахаром. Охладить, влить молоко, размешать, добавить сливки, снова размешать, разлить по стаканчикам и остудить в холодильнике.

Абрикосовый напиток

***Состав**: абрикосовый сок – 50 г, молоко – 100 г, простокваша или ряженка – 50 г.*

Молоко вылить в кастрюлю и прокипятить, добавить простоквашу или ряженку, при непрерывном помешивании влить абрикосовый сок и тщательно все размешать.

Напиток из сливок и клубники

***Состав**: сливки – 0,5 л, клубника – 0,5 кг, сахарный песок.*

Очищенную и хорошо промытую клубнику протереть сквозь сито и растереть с сахаром так, чтобы сахарный песок совершенно растворился. Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи держать в холодильнике.

Шоколадный напиток

***Состав**: молоко – 1 л, шоколад – 100 г, ликер – 100 г.*

Соединить кипящее молоко с тертым шоколадом и с ликером какао.

Коктейль «Клубничный»

***Состав**: молоко – 250 г, мороженое – 2 ст. ложки, свежая клубника – 75 г, клубничный сироп – 3 ст. ложки.*

Промытые ягоды смешать с другими продуктами и взбить за 60 секунд.

Народные коктейли

Медовый коктейль

Состав: *мед – 1 кг, хмель – 40 г, корица, гвоздика, кардамон, мята, лавровый лист по вкусу, вода – 3 л, жидкие дрожжи – 0,5 стакана.*

В кипятке растворить мед, тщательно перемешать до полного растворения и поставить на 24 часа отстаиваться. Затем поставить на огонь и при слабом кипении варить 2 часа. За 15 минут до окончания варки в раствор положить хмель и другие пряности. Слить содержимое в чистую кастрюлю и, когда он остынет, добавить в него дрожжи. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 недели. По прошествии 2 недель разлить в бутылки и хранить в холодильнике. Этот напиток хорош летом, он прекрасно утоляет жажду и поднимает настроение.

Коктейль хмельной

Состав: *сахар – 50 г, мед – 100 г, корица – 0, 3 г, гвоздика – 0,2 г, мята – 0,2 г, хмель – 3 г.*

В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить пряности и кипятить 15–20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут. Процедить через марлю или мелкое сито. Подавать горячим.

Коктейль пряный

Состав: *сахар – 150 г, мед – 150 г, лавровый лист – 2 шт., гвоздика, корица, имбирь, кардамон – по 5 г, вода – 1 л.*

В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности и кипятить 15–20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут. Процедить через марлю или мелкое сито. Подавать горячим.

Коктейль зимний

Состав: *вода – 4 стакана, сахар – 0,5 стакана, мед – 5 ст. ложек, гвоздика, корица, лавровый лист – по 1 шт., кардамон – 2–3 шт.*

В кастрюлю налить 4 стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить в кипящую воду сахар, мед и различные пряности. Прокипятить 10–15 минут. Процедить.

Подать в кувшине горячим.

Коктейль из патоки

Состав: *белая патока – 1 кг, мед—200 г, корица – 2 г, гвоздика – 5 бутонов, молотый имбирь—2 ч. ложки, черный перец – 10 горошин, сухая мята—5 ст. ложек, кардамон – 6–8 капсул, бадьян – 3 звездочки, кипяток – 5–6 л.*

Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности и кипятить еще 10 минут. Пить горячим как чай.

Городской коктейль

***Состав**: мед – 500 г, белая патока – 700 г, пряностей (корицы, гвоздики, хмеля, мяты и т. д.) – 500 г, вода – 6 л.*

Вскипятить воду и, добавив все компоненты, прокипятить 30 минут.

Пить горячим, как чай.

Коктейль московский

Состав: *мед—200 г, патоки (или густого сахарного, фруктозного сиропа) – 150 г, вода – 1 л, молотая корица – 1 ч. ложка, гвоздика – 1/2 ч. ложки, хмель – 1 ч. ложка, молотый мускатный орех на кончике ножа, душистый перец – 1/2 ч. ложки.*

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить пряности, хмель и проварить 5 минут. Затем дать настояться в течение 30 минут, прицедить.

Коктейль владимирский

Состав: *мед – 200 г, вода – 1 л, сахар – 4 ст. ложки, молотая корица – 1 ч. ложка, гвоздика – 1/2 ч. ложки, имбирь – 1/2 ч. ложки, лавровый лист – 1 шт.*

Сахар прокалить до образования коричневой окраски, охладить и растворить в небольшом количестве горячей воды. Мед смешать с водой и кипятить 20 минут, добавить пряности и кипятить еще 5 минут. Затем напиток процедить через марлю и подкрасить разведенным жженым сахаром.

Коктейль суздальский

Состав: *мед – 150 г, сахар – 150 г, гвоздика, корица, имбирь, кардамон, лавровый лист – по 1,5 г, вода – 1 л.*

Мед смешать с водой и кипятить 20 минут, добавить пряности и кипятить еще 5 минут. Затем, напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

Кумушкин коктейль

Состав: *мед – 1 кг, хмель – 20 г, пряности по вкусу, вода – 4 л.*

Растворить мед в кипятке, добавить хмель и пряности и прокипятить в течение 2–3 часов, затем профильтровать и охладить. Этот напиток употребляют холодным.

Коктейль масленичный

Состав: *мед – 150 г, вода—2 л, сахар—100 г, сухая трава зверобоя – 2–3 ч. ложки, гвоздика – 2 бутона, черный перец—5–6 зерен, порошок имбиря – 0,25 ч. ложки, корица – 1 ч. ложка, мята – 2 ч. ложки.*

Мед прокипятить в сотейнике, разведя 1 стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахар, разведя 1 стаканом воды. Соединить обе части, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (но на слабом огне, не допуская заметного кипения). В остальной воде отварить пряности в течение 20 минут в закрытом сосуде, дать настояться еще 10 минут, затем процедить, добавить медово-сахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения. Пить только в горячем виде.

Душистый заварной коктейль

Состав: *мед – 1 кг, вода—3 л, дрожжи – 1 ст. ложка, хмель – 40 г, гвоздика – 1 ч. ложка, молотая корица – 2 ч. ложки, кардамон – 1–2 семечки, свежая мята – 2–3 побега.*

Мед небольшими порциями растворить в теплой воде, тщательно перемешать, затем при непрерывном помешивании прокипятить его на слабом огне в течение двух часов, снимая пену. За 15 минут до окончания кипячения в мед добавить хмель и пряности. Слить смесь в чистый бочонок, а когда она остынет, добавить в нее разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Бочонок укупорить и поставить на 14 дней в холодильник. После выдержки напиток сцедить и разлить в бутылки, хранить которые следует также в холодильнике.

Малиновый заварной коктейль

Состав: *мед – 1 кг, малин – 1 кг, вода – 3 л, дрожжи – 1 ст. ложка.*

Из малины отжать сок. Мезгу залить водой, довести до кипения, охладить, процедить. Добавить мед, вновь нагреть до кипения, добавить отжатый малиновый сок и охладить до 35–40 °С. В остывший отвар добавить предварительно разведенные в стакане воды дрожжи и оставить в теплом месте для брожения на 8—12 часов. Затем разлить по бутылкам, тщательно укупорив их и поставить в холодильник. Через 15–20 дней напиток будет готов.

Простой коктейль

Состав: *мед – 500 г, патоки (или густого сахарного, фруктозного сиропа) – 700 г, вода – 6 л, гвоздика – 2 ч. ложки, молотая корица—3 ч. ложки, кардамон – 4 семечки, свежая мята – 3–6 побегов.*

Мед растворить в кипятке, добавить патоки, гвоздики, корицы, кардамона, мяты и оставить на ночь. Подавать подогретым.

Народный коктейль

Состав: *мед – 1 кг, вода – 4 л, хмель – 20 г, гвоздика – 1 ч. ложка, молотая корица – 2 ч. ложки, кардамон – 2 семечки, свежая мята – 3 побега.*

Растворить мед в кипятке, добавить хмель и пряности и прокипятить в течение 2–3 часов. Прокипяченный напиток процедить и охладить. Этот коктейль употребляют холодным, как квас.

Коктейль с мятой и ромашкой

Состав: *вода – 2 стакана, мед – 1 ст. ложка, мята (сушенная) – 1/2 ст. ложка, аптечная ромашка – 1/2 ст. ложка.*

Коктейль приготовляется без уваривания меда. Мяту и ромашку залить крутым кипятком и настаивать в течение 1 часа. Мед добавить непосредственно перед тем, как подавать к столу. Можно хранить отвар с травами и подогревать его непосредственно перед употреблением до 70–80 °С. Затем добавить мед. Пить горячим.

Коктейль с вином

Состав: *мед – 150 г, сухое красное вино – 1 л, молотая корица на кончике ножа, гвоздика – 2–3 шт, молотый мускатный орех на кончике ножа.*

Вино довести до кипения, но не кипятить, смешать вместе с медом, добавить пряности и дать настояться в течение 30 минут. Затем напиток процедить и подать горячим.

Коктейль старинный

Состав: *вода – 1 л, мед – 50 г, корица (в палочках) – 0,3 г, сахар – 50 г, гвоздика – 0,2 г, мята – 0,2 г, хмель – 3 г.*

В кипящую воду добавить мед, сахар и пряности. После этого его еще покипятить 10–15 минут, периодически снимая пену. Затем дать ему настояться около 30 минут и процедить.

Коктейль с соком

Состав: *мед – 1 кг, вода – 3 л, малиновый сок – 0,5 л, дрожжи —1/2 стакана, корица.*

Воду прокипятить и процедить. Добавить мед и малиновый сок и кипятить 1,5–2 часа, регулярно помешивая и снимая пену. После варки охладить смесь до комнатной температуры, и добавить полстакана разведенных в теплой воде дрожжей. Сосуд поставить в теплое место на ночь.

Утром содержимое перелить в стеклянную емкость и поставить в прохладное место. Настаивать 25–30 дней, а затем процедить, разлить по бутылкам и хранить в погребе или холодильнике.

Пить такой напиток рекомендуется холодным.

Коктейль заварной душистый

Состав: *белый пчелиный мед – 1 кг, хмель – 40 г, пряности по вкусу (гвоздика, корица, кардамон, мята и др.), вода – 3 л.*

Воду прокипятить, а затем процедить или профильтровать ее. Мед растворить в кипятке, проследить, чтобы все растворилось при необходимости слегка подогреть. Раствор с медом отложить в прохладное место и выдержать сутки. После, непрерывно помешивая кипятить его на слабом огне в течение двух часов (пену надо снимать). Незадолго до конца варки в мед добавить хмель, гвоздику, кардамон и другие пряности. Полученный отвар залить в чистый бочонок или другие емкости и остудить. Затем в сосуд добавить с полстакана растворенных дрожжей. Сосуды закупорить и поставить в холодное место на 2 недели. Выдержанный напиток процедить и разлить по бутылкам, которые после надлежит хранить в холодильнике или другом прохладном месте.

Коктейль летний

Состав: *малиновый сок—500 мл, натуральный мед – 500 г, жидкие дрожжи – 2 ст. ложки, вода – 2 л.*

Воду прокипятить и немного остудить. В еще горячий кипяток добавить мед и малиновый сок довести до кипения эту смесь и кипятить 2 часа, помешивая и снимая пену. Полученный напиток охладить до комнатной температуры, добавить дрожжи и сбраживать 10–12 часов. После этого настой слить в большой сосуд (бочонок или бутыль), закрыть его и настаивать в холодном месте 1 месяц. По истечении срока напиток разлить по бутылкам, закрыт, и хранить в прохладном месте в горизонтальном положении. Подавать в холодном виде.

Грог

***Состав**: вода – 1 л, сахарный песок – 300 г, коньяк – 2 стакана.*

Вскипятить воду с сахаром. В горячую воду влить коньяк и подавать напиток горячим в чашках или в специальных кружках. Рассчитано на 10–12 порций.

Грог с лимоном

***Состав**: коньяк – 75 г, сахарная пудра – 10 г, лимон – 0,1 шт.*

В подогретый стакан положить сахарную пудру, влить коньяк и долить кипятком. После этого в напиток положить ломтик лимона и подать.

Грог с медом

***Состав**: коньяк – 75 г, мед – 20 г, лимон – 0,1 шт.*

Приготовить так же, как грог с лимоном, заменив сахарную пудру медом.

Жженка 1

Состав: *сахарный песок, колотый большими кусками – 2 кг, ром – 0,5 л, коньяк – 1 стакан, финики —300 г, глазированная апельсиновая корка—300 г, глазированная арбузная корка – 200 г, глазированная дыня – 200 г, чернослив – 300 г, очищенные орехи – 1 стакан, изюм без косточек – 200 г, ананас – 200 г, глинтвейн – 2 л, горячий крепкий чай – 1 л, сок 2 лимонов, сок 2 апельсинов.*

Из фиников и чернослива вынуть косточки, финики порезать на кусочки, а чернослив начинить пропущенными через мясорубку орехами. На небольшую эмалированную кастрюлю с фруктами, порезанными на куски, положить решетку, на нее уложить весь сахарный песок, пропитать его всем количеством рома и коньяка, зажечь и ждать, пока весь спирт не прогорит и не растопит сахарный песок, который будет стекать с решетки в кастрюлю.

Когда весь сахарный песок растопится, добавить горячий глинтвейн, горячий крепкий свежезаваренный чай, сок из лимонов и апельсинов. Хорошо размешанный напиток разлить в стаканы с фруктами и сразу же раздать гостям.

Этот напиток обычно готовят в присутствии гостей и подают после ужина в особо торжественных случаях. Во время горения жженки иногда выключают свет, что придает приготовлению ее настроение торжественности.

Жженка 2

Состав: *мед – 6 ст. ложек, вода – 1 л, жженка из 1 ст. ложки сахара, лавровый лист, тмин, корица.*

Приготовить жженку, для этого сахар в ложке поддержать над огнем и подождать пока не образуется темно-коричневый сахарный сироп. Затем в кипяченую воду добавить мед. Довести раствор до кипения и кипятить в течение получаса. Минут за пять до окончания добавить пряности. Полученную смесь процедить и добавить жженку. Подавать горячим.

Коктейль белый

Состав: *белый мед – 250 г, малиновый сок—1 стакан, дрожжи (жидкие) – 2 ст. ложки, вода – 1 л.*

Развести мед в горячей воде, добавить сок, поставить на огонь и кипятить 1,5 часа, помешивая и снимая пену. Затем охладить до температуры чуть выше комнатной, добавить дрожжи и поставить в теплое место на сбраживание, которое должно длиться 12 часов. Перебродившее сусло слить в чистую деревянную емкость, закупорить и поставить в холодное место, где и выдерживать в течение месяца. По прошествии этого срока напиток готов – разлить его по бутылкам, а если нужно хранить его длительное время, бутылки надежно закупорить и положить горизонтально.

Коктейль дружный

Состав: *вода – 1 л, мед (натуральный цветочный) – 50 г, корица – 0,3 г, душица (веточка с цветками) – 1 шт., мята (сухая веточка) – 1 шт., мелисса (веточка) – 1 шт., хмель – 3 г.*

В кипящую на медленном огне воду добавляют мед, травы. После этого его еще кипятят 10–15 минут, периодически снимая пену. Затем настаивают 30 минут и процеживают.

Коктейль с зеленым чаем

Состав: *мед – 1 кг, вода—3 л, хмель—2 ч. ложки, зеленый чай (крепко заваренный) – 1/2 стакана.*

Мед размешать с водой и прокипятить на слабом огне в течение 3 часов. В марлю положить хмель, небольшой прокипяченный камешек и, завязав ее узелком, опустить в кастрюлю с медом. Камешек необходим для того, чтобы хмель не всплывал. Мед с хмелем кипятить в течение 1 часа, периодически, по мере выкипания, добавлять горячую воду. Снять мед с огня и еще теплым процедить через марлю в стеклянную или деревянную посуду. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на 4/5 объема. Посуду оставить в теплом месте для брожения меда. Как правило, оно начинается через день-два после того, как хмельной мед сварен. Когда мед побродит (перестанет шипеть), влить в него 1/2 стакана крепко заваренного чая. Процедить несколько раз через фланель. Хмельной мед готов. Особенно превосходный вкус он приобретет через год хранения в прохладном месте.

Коктейль с шиповником

Состав: *шиповник (сушеный) – 1 стакан, вода – 1 л, сбитень простой – 1 л.*

Тщательно перебрать и промыть водой плоды шиповника, залить водой и кипятить в течение 15 минут, затем дать отвару постоять в течение часа. Смешать затем приготовленный отвар со сбитнем в пропорции 1:1.

Коктейль крепкий

Состав: *пиво – 500 г, вода – 500 г, мед – 100 г, патока – 100 г, мята (сухая) – 1 ч. ложка.*

Воду, смешанную с пивом, сухой мятой, патокой, поставить на огонь, кипятить 10–12 минут, добавить мед. Массу тщательно перемешать. Настаивать 40–60 минут. Процедить, охладить, хранить в холодильнике 7 дней, после чего напиток готов к употреблению.

Коктейль с травами

Состав: *цветочный мед – 500 г, вода – 1,5 л, смесь душистых трав (зверобой, шалфей, душица, мята) – 80 г, пряности (гвоздика, корица, кардамон) – 10 г.*

Для приготовления коктейля с травами мед растворить в кипятке, тщательно перемешать и выдержать сутки при комнатной температуре, затем залить в глиняный горшочек и, не накрывая крышкой, кипятить на слабом огне в течение 2 часов. Если образуется пена, ее снимать шумовкой. За 15 минут до готовности в горшочек положить травы и пряности. При подаче к столу к напитку подают пряники и печенье.

Коктейль обыкновенный

Состав: *пиво или вода – 2 л, мед – 1,5 кг, уксус – 2 ст. ложки, имбирь – 1/4 ч. ложки, черный перец (молотый) – 1/4 ч. ложки, калган (корень) – 1/2 ч. ложки, водка – 10 г.*

Прокипятить полпиво (слабое пиво, вторично приготовленное на оставшемся солоде) или воду, добавить мед, уксус, имбирь, перец, калган, кипятить на слабом огне до 1 часа, ввести водку и подать горячим. Для большей остроты в кипящий напиток можно опустить на 1 минуту стручок красного жгучего перца.

Коктейль сухой

Состав: *вода – 2 л, мед – 150 г, черный перец (горошек) – 1/2 ч. ложки, имбирь – 1/2 ч. ложки, анис – 1/2 ч. ложки, кориандр (трава) – 1/2 ч. ложки, гвоздика (бутон) – 2 шт, мускатный орех (толченый) – 1/2 ч. ложки, корица – 1/2 ч. ложки.*

Пряности потолочь, растереть, перемешать, протереть через сито и хранить плотно закрытыми в стеклянных банках или бутылках.

Перед употреблением воду с медом (или сахаром) прокипятить 15–20 минут, добавить по вкусу пряности, прокипятить еще 10 минут, процедить и подавать горячим.

Коктейль со зверобоем и имбирем

Состав: *мед – 150 г, вода – 2 л, сахар – 100 г, зверобой (сухой, трава) – 2–3 ч. ложки, гвоздика – 2 бутона, черный перец—5 горошин, корица – 1 ч. ложка, мята (сухая) – 2 ч. ложки, имбирь (порошок) – 1/4 ч. ложки.*

Прокипятить мед, разведенный одним стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахарный песок, разведя его одним стаканом воды. Соединить обе части и проварить до получения однородной массы на медленном огне. Не допускать сильного кипения, но проследить за тем, чтобы выпарилось достаточное количество жидкости. В отдельной воде прокипятить в течение 15 минут пряности при закрытой крышке, дать настояться 10 минут. Процедить и добавить сахарно-медовую смесь. Подогреть, не доводя до кипения. Пить горячим.

Костромской коктейль

Состав: *мед – 750 г, сахар – 1/2 стакана, чай – 1 ч. ложка, коньяк – 50 мл, лимон – 1/2 шт., вода – 1 л, корица – 0,25 ч. ложки, гвоздика – 1–2 шт.*

Мед, сахар, чай, корицу и гвоздику залить горячей водой и довести до кипения. Затем накрыть чем-либо для сохранения тепла и дать настояться 15 минут, процедить, добавить коньяк и лимон. Подавать горячим.

Фруктовый коктейль

Состав: *мед—2 кг, вода – 7,5 л, сок (из смородины, клубники, малины) – 1 кг.*

Мед, воду и сок из килограмма сочных ягод (смородины, клубники, малины или смеси соков) уваривать на медленном огне около 2-х часов, снимая пену. Остудив жидкость, процедить. Употреблять немедленно.

Коктейль с брусникой

Состав: *мед—200 г, хмель – 40 г, брусника – 100 г, вода—1 л, гвоздика—3 бутона, черный перец—8 зерен, лавровый лист – 1 шт., пихтовое масло – 5 капель.*

Из брусники отжать сок и процедить. Мезгу соединить с хмелем и залить водой. Кипятить минут 15. Отвар процедить. Гвоздику, перец и мед залить горячей водой. Добавить сок. Кипятить 10 минут. За 5 минут до конца варки положить лавровый лист и отвар из мезги с хмелем. Капнуть несколько капель приготовленного масла. Довести до кипения, процедить и вылить в чайник.

Коктейль с листьями

Состав: *смородина (листья) – 1 ст. ложка, малина (листья) – 1 ст. ложка, вода – 500 мл, мед – 1–2 ст. ложки.*

Взять смесь из листьев смородины и листьев малины. Залить сырье кипятком, закрыть крышкой, укутать полотенцем и настаивать 30–40 минут. Процедить. Добавить мед. Пить горячим для лечения и профилактики простуды.

Белый русский мед

Состав: *мед – 1,25 кг, вода – 8 л, хмель – 2 ст. ложки, желатин – 1/2 ч. ложки, кардамон, имбирь.*

Для приготовления медовухи по этому старинному кулинарному рецепту русской кухни нужно мед положить в эмалированное ведро, залить кипящей водой, выдержать сутки, затем довести до кипения и варить в течение часа. Добавив хмель, вновь довести мед до кипения, кипятить в течение часа, затем остудить его. Повторить эту процедуру 4–5 раз. Мед охладить, перелить в большой бочонок, добавить кардамон и разведенный желатин, хорошо укупорить. Выдержать 2–3 недели. Если брожение не начнется или будет слишком вялым, добавить дрожжи. После окончания первичного брожения разлить по бутылкам, плотно их закупорить, убрать в прохладное место (погреб) и засыпать песком. Перед употреблением дать медовухе созреть в течение 3 месяцев.

Мед пряный

***Состав**: мед – 500 г, вода – 1,5 л, пряности – 5 г, дрожжи – 50 г.*

Свежеприготовленный мед прокипятить, снять пену, добавить имбирь, перец, кардамон, корицу, воду, довести до кипения и охладить. В еще теплый мед положить подготовленные дрожжи, перемешать, разлить в бутылки и поставить в теплое место. Через 12 часов закрыть и оставить для созревания в холодном месте на 2–3 недели. Готовый мед закупорить в уже разлитые чистые бутылки.

Мед клюквенный

Состав: *мед – 1 кг, вода – 3 л, сок – 1 л, пряности – 5 г, дрожжи – 90 г.*

Мед развести горячей водой, прокипятить, снять пену, добавить клюквенный сок, корицу, гвоздику, охладить, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения на 2 дня. Затем выставить для выдержки на 3 недели в холод. Потом разлить в бутылки и закупорить.

Холодный медок

Состав: *яйца – 2 шт., мед – 100 г, крепкий горячий чай – 0,5 л, лимон – 2 шт., сахарный песок – 2 стакана.*

2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на «водяной бане», добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и подержать в морозильнике. Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахарный песок и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не сделается темной и плотной, а весь сахарный песок не разойдется.

Коктейль из годжи и клюквы

Состав: *ягоды годжи – 1 ст. ложка, клюква – 1 ст. ложка, кипяток – 250 мл.*

Ягодный коктейль из годжи и клюквы содержит:

– 18 аминокислот, почти половина из которых считаются незаменимыми,

– более 20 минералов и микроэлементов,

– витамины группы В, А, Е, С,

– полисахариды и моносахариды, уникальные по своей природе,

– ненасыщенные жирные кислоты,

– физалин и каротиниды.

В составе ягодного коктейля клюква усиливает эффективность полезных свойств ягод годжи. Необходимо приготовить настой из 1 ст. ложки сухих ягод годжи и 1 ст. ложки клюквы на 250 мл кипятка. После этого подождать полчаса, пока ягоды раскроются и отдадут все полезные вещества напитку. Удобно готовить такой ягодный коктейль из годжи и клюквы прямо в термосе.

Специи лучше в коктейль не добавлять. Эти настои лучше выпивать дважды за день, но не больше. В первую неделю лучше ограничиться одним разом в день.

Шалфейный коктейль с яичными белками

Состав: *вода – 40 л, яичные белки – 16 шт., цветков шалфея мускатного – 0,5 кг, сахар – 5,5 кг, элевые дрожжи —0,5 кг.*

Воду, сахар и белки хорошо перемешать. Отварить на медленном огне один час и тщательно снять пену. Затем перелить в чан, подождать, пока не станет почти холодным. Взять цветки шалфея мускатного с мелкими листьями и стеблями, поместить их в бочку вместе с дрожжами для эля, затем залить туда жидкость и перемешивать два раза в день, пока не сбродит. В каждую бутылку поместите по кусочку сахара.

Шалфейный коктейль с лимоном

Состав: *вода – 15 л, свежий настой красного или столового шалфея – 5 л, сок 6 лимонов, сахар – 2,5 кг, элевые дрожжи – 250 г.*

Сахар растворить в воде, вскипятить. По мере того, как появляется пена, снимать её, когда же хорошо поварится, слить в чистый чан. В чане должно лежать 100 г листьев шалфея, отделенных от стеблей. Дать постоять, пока не сделается почти холодным, затем добавить сок 6 лимонов, взбив его с частью дрожжей для эля, всё хорошенько перемешать, накрыть очень плотном, чтобы не попадал воздух, дать постоять полные 48 часов и когда перебродит, укупорить очень плотно и оставить в покое на три недели или месяц, после чего разлить в бутылки. В каждую бутылку положить немного головного сахара, прежде чем пить это вино, лучше выдержать его четверть года или дольше.

Коктейль с шалфеем мускатным

Состав: *солодовый экстракт – 1,2 кг, коричневый сахар – 800 г, свежий шалфей мускатный – 120 г, вода – 20 л, дрожжи – 100 г.*

Довести воду до кипения, добавить половину шалфея, варить один час на медленном огне. Когда охладится до 80 °С, процедить над бродильным чаном, в котором находятся солодовый экстракт и сахар, перемешать, пока сахар и экстракт полностью не растворятся. Охладить до 40 °С. Добавить дрожжи. Добавить оставшийся шалфей. Пусть полностью сбродит (6–7 дней). На этом этапе на поверхности бродящего пива должны быть видимы только несколько отдельных небольших участков пены. Положить в каждую бутылку по пол чайной ложки сахара, влить пиво, и укупорить пробкой. Можно будет пить через 10–14 дней.

Фруктовый напиток с шалфеем

Состав: *шалфей свежий – 5 г, лайм – 25 г, сок фруктовый – 100 мл, вода газированная – 50 мл, лед колотый.*

Положить в бокал четверть лайма, порезанного ломтиками, и листья шалфея. Положить пару ложек колотого льда и размять мадлером. Досыпать льда до края бокала. Налить сок и газированную воду. Перемешать и подавать.

Коктейль из простокваши с шалфеем и медом

Состав: *простокваша—4 стакана, вода – 1 стакан, мёд – 2 ст. ложки, шалфей сухой – 0,5 ч. ложки.*

Шалфей залить кипящей водой и настоять 40–50 минут. Настой процедить, добавить простоквашу, мед. Смесь взбить и разлить по бокалам.

Пиво горячее

***Состав**: пиво – 1 л, сахарный песок—200 г, желтки – 4 шт, гвоздика – 5 шт, кусочек корицы.*

Пиво вскипятить со специями, процедить и держать на слабом огне. Желтки растереть с сахаром и, постепенно добавляя горячее пиво, загустить на пару, следя за тем, чтобы не закипело. Подавать в высоких бокалах.

Лечебные коктейли

Для лечения желчнокаменной болезни

✓ Для очистки печени и желчного пузыря от камней рекомендуют сборы из следующих растений: пижма, бессмертник (цмин), расторопша, мята, ромашка, цикорий, кукурузные рыльца, календула. 2 ст. ложки смеси всех или части перечисленных растений залить 1 л воды. Кипятить в закрытой эмалированной посуде 20 минут. Настоять 40 минут. Принимать по 1/2 стакана 4 раза в день за 20 минут до еды. Курс лечения: 2–3 месяца. Потом можно продолжить.

✓ Для интенсивного изгнания песка применяют смесь: спорыш, кукурузные рыльца, доли стручков фасоли карликовой формы, травы грыжника гладкого и листа толокнянки – все берется поровну. Дневной прием 15 г смеси на 200 мл кипятка. Напар пьют теплым, весь в течение дня. При желчнокаменной болезни больные иногда обходились без операции.

✓ Трава чистотела большого – 50 г, листья мяты перечной – 50 г. 2 ст. ложки на стакан кипятка. Парить 30 минут, процедить. Утром и вечером по 1 стакану отвара при желчнокаменной болезни.

✓ Листья вахты трехлистной – 15 г, корень горечавки – 15 г, корень одуванчика – 20 г, листья мяты перечной – 20 г. 2 ст. ложки на стакан кипятка. Парить 30 минут, процедить. Принимать 2 раза в день за полчаса до еды по стакану отвара.

Для лечения почечнокаменной болезни

✓ Смешать ингредиенты в указанных пропорциях: лист черники обыкновенной, лист толокнянки обыкновенной, кукурузные столбики с рыльцами – по 3 части, створки плодов фасоли обыкновенной – 5 частей. Столовую ложку измельченной смеси заварить стаканом кипятка, настоять до охлаждения. Принимать по стакану 3 раза в день при фосфатных и карбонатных камнях и щелочной реакции мочи.

✓ Соединить ингредиенты в указанных количествах: траву петрушки огородной – 20 г, листья толокнянки обыкновенной, плоды можжевельника обыкновенного, корень стальника полевого, корень одуванчика лекарственного – по 15 г; плоды аниса обыкновенного, траву пастушьей сумки – по 10 г. Залить 10 г сырья в эмалированной посуде 1 стаканом кипятка, закрыть крышкой и нагревать на водяной бане 30 минут, настоять 10 минут, процедить, гущу отжать. Объем отвара довести кипяченой водой до 200 мл. Принимать по 1/2—1/3 стакана в теплом виде 2–3 раза в день.

✓ Соединить ингредиенты в указанных количествах: корень марены красильной – 20 г; трава стальника полевого, трава ортосифона (почечный чай), цветки ромашки аптечной, семена укропа огородного – по 15 г; листья березы повислой, трава хвоща полевого – по 10 г. Залить 10 г сырья стаканом кипяченой воды в эмалированной кастрюле, закрыть крышкой, нагревать на водяной бане 15 минут, охлаждать при комнатной температуре 45 минут, гущу отжать. Объем отвара довести кипяченой водой до 200 мл. Принимать по 1/3—1/4 стакана небольшими глотками 3 раза в день как мочегонное средство.

✓ Взять в равных частях лист толокнянки, траву спорыша, траву грыжника, рыльца кукурузы, створки плодов фасоли. 1 ст. ложку смеси заварить в 1 стакане кипятка, настаивать 6–8 часов, процедить и пить по 0,25 стакана 3–4 раза в день через 1 час после еды. Взять в равных частях рыльца кукурузы, лист черники, створки плодов фасоли, побеги туи, солому овса, траву плауна булавовидного. 4 ст. ложки смеси залить 1 л воды, настаивать в духовке ночь, утром прокипятить в течение 10 минут на малом огне и настаивать еще 4 часа, процедить и принимать по 0,25 стакана каждые 30 минут при воспалении и камнях мочевого пузыря.

✓ Взять по 1 части листа крапивы, листа мяты перечной, корней колючелистника, корневищ аира, по 3 части травы хвоща полевого, цветков бузины, цветков липы, плодов шиповника,

плодов можжевельника. Приготовить отвар из 1 ст. ложки смеси на 1 стакан воды. Принимать утром во время завтрака и вечером по 1 стакану. Взять по 1 части соплодий хмеля, цветков лаванды, цветков ромашки, листа черной смородины, листа березы, листа толокнянки, травы базилика мятолистного, травы будры плющевидной, лепестков розы и плодов можжевельника, по 2 части листа брусники, листа подорожника, травы буквицы лекарственной, 3 части листа крапивы, 4 части плодов шиповника, по 6 частей плодов земляники лесной и травы хвоща полевого. 1 столовую ложку смеси заварить 750 мл кипятка. Принять в течение суток в теплом виде за 4–5 раз. Взять по 2 части корня ревеня, травы тысячелистника, 3 части цветков бессмертника. 1 ст. ложку смеси заварить в 1 стакане кипятка, настаивать 2 часа, процедить, пить по 0,5 стакана 2 раза в день.

Для лечения нефрита

✓ При пиелонефрите рекомендуется такой сбор: корень стальника – 25 г, корень петрушки – 25 г, корень солодки – 25 г, плоды можжевельника – 25 г. Полную столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6 часов и затем кипятить 15 минут. Процедить, выпивать за день в несколько приемов. (Противопоказано при беременности и острых воспалениях почек).

✓ При хроническом пиелонефрите: трава крапивы двудомной – 10 г, трава золотарника – 10 г, корень стальника – 10 г, трава тысячелистника – 10 г, плоды фенхеля – 10 г, трава хвоща полевого – 20 г, листья березы белой – 30 г.

Полную столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6 часов и затем кипятить 15 минут. Процедить, выпивать за день в несколько приемов. **Противопоказано при беременности и острых воспалениях почек**

✓ Смесь: цветы таволги – 10 г, лист толокнянки – 15 г, травы грыжника – 10 г, кукурузных рылец – 15 г, створок бобов фасоли, корня бузины травянистой – 15 г, березовых почек – 15 г, хвоща полевого, травы спорыша и лепестков василька по 10 г. Все смешивается, берется 4 столовых ложки смеси, заливают с вечера литром воды, утром кипятят 5—10 минут. Отстоять, напарить 0,5 часа, процедить и отжать. Пить теплым в 6–7 приемов в течение дня.

✓ При хронических гломерулонефрите и пиелонефрите: трава крапивы двудомной – 10 г, трава золотарника – 10 г, корень стальника – 10 г, трава тысячелистника – 10 г, плоды фенхеля – 10 г, трава хвоща полевого – 20 г, листья березы белой – 30 г. Полную столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6 часов и затем кипятить 15 минут. Процедить, выпивать за день в несколько приемов. **Противопоказано при беременности и острых воспалениях почек**

✓ Листья земляники лесной – 10 г, листья крапивы двудомной – 10 г, листья ежевики – 10 г, листья березы белой —. 20 г, льняное семя – 50 г. Полную столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6 часов и затем кипятить 15 минут. Процедить, принимать 1–2 стакана в день при нефрите.

✓ Цветы мальвы лесной – 5 г, плоды петрушки – 5 г, корень аниса дикого – 10 г, плоды шиповника – 10 г, корень любистка – 10 г, листья толокнянки – 15 г, листья березы белой – 15 г, корень стальника – 15 г, корневище пырея – 15 г. Полную столовую ложку смеси настоять на стакане холодной воды в течение 6

часов и затем кипятить 15 минут. Процедить, принимать 1–2 стакана в день при нефрите.

Для лечения почечной недостаточности

✓ Смесь из листьев брусники, пустырника, цветков ромашки, фиалковых цветков, одуванчика и череды. 3 ст. ложки сделанного состава залить чашкой кипятка, час настаивать, пить по трети чашки в пять приемов.

✓ Смесь из одинакового количества боярышника, шиповника, укропа в семенах, корней от петрушки, лаврового листа (2 средних ложки). Эти травы залить кипятком, 3 часа выдержать, укутать и оставить на ночь. Принимать по 5 ст. ложек, примерно, 7 раз в один день.

✓ Сбор трав. Соединить по одной части лаванды, листьев березы и смородины, плодов можжевельника, травы будры, лепестков розы крымской и шишек хмеля с толокнянкой, листьями брусники, подорожника и буквицы (по 2 части). Затем добавьте 3 части листьев и стеблей крапивы, плоды шиповника (4 части) и 6 частей листьев земляники и хвоща полевого. Все ингредиенты тщательно измельчают и смешивают, чтобы масса была максимально однородной. Сбор берут в количестве двух столовых ложек и заливают полулитром кипятка. В термосе лекарство должно настаиваться не менее часа, после чего его пьют, смешивая с медом, три раза в день. Настой должен быть теплым. Принимать его лучше перед едой (за 20 минут). Курс лечения составляет 6 месяцев.

✓ Сбор из березовой коры, лопуха (корня), листьев молодого одуванчика, шалфея. В одинаковых частях все это смешать, взять 3 ст. ложки состава, залить стаканом холодной воды, поставить на огонь и дать закипеть. Процедить, пить по 3 ст. ложки вечером.

Для похудения

✓ Смешать по 25 г березовых почек, цветков ромашки аптечной, зверобоя и бессмертника, после чего растолочь в ступке. Затем столовую ложку полученного порошка заварить в фарфоровой посуде полулитрами кипятка, настоять в течение пятнадцати минут. Такого рода настой следует пить по утрам и вечерам по 200 мл с добавлением чайной ложки меда. Вечером после употребления такого настоя ничего есть и пить нельзя.

✓ Смешать 20 г корня цикория, по 15 г коры крушины, плодов петрушки, листьев одуванчика, кукурузных рыльцев, по 10 г мяты перечной и тысячелистника. Полученную смесь измельчить, взять столовую ложку этого сырья и на ночь залить полулитрами кипящей воды. Утром настой процедить. При сильной степени ожирения данный настой следует пить по половине стакана 3 раза в день за полчаса до приема пищи. Продолжительность приема составляет от полутора до двух месяцев.

✓ Соединить 50 г травы тысячелистника, с 25 г цистозиры бородатой, 20 г коры крушины и 5 г плодов можжевельника. Взять две столовые ложки полученной травяной смеси и заварить полулитрами кипящей воды. На 15 минут поставить на водяную баню. После того, как настой остынет, процедить и принимать по 200 мл стакану 4 раза в день. Прием такого настоя следует сочетать с употреблением баклажанов, баклажанной икры, огурцов, капусты, кабачков, яблок.

✓ Смешать березовые почки – 25 г, цветки ромашки аптечной – 25 г, траву зверобоя продырявленного – 25 г и траву бессмертника песчаного – 25 г. Сырье нужно растолочь в ступке. 1 ст. ложку полученного порошка, залить в фарфоровом чайнике 0,5 л кипятка и настаивать в течение 15 минут. Пить настой утром и вечером по стакану, добавляя туда 1 ч. ложку меда. После вечернего приема чая до утра ничего не есть и не пить.

✓ Хорошо стимулирует обмен веществ настой из плодов фенхеля, цветков ромашки аптечной, бузины черной, листьев мяты перечной и липового цвета. Взять травы в равных частях и перемешать. Потом 2 ст. ложки смеси залить 2 стаканами кипятка, греть на водяной бане 20 минут, остудить, процедить. Принимать настой по 2 стакана в день в течение 10 недель. Дозу нельзя превышать.

✓ Коктейль на ужин. Обычный кефир налить в чашку, добавить 2 ч. ложки меда, немного толченых орешков (не грецких), 1 ст. ложку очищенных подсолнечных семечек,

немножко изюма, половинку измельченного яблока. Все смешать. Пить на ужин.

Для лечения дыхательных органов

✓ Сбор. Цветы мальвы лесной – 10 г, цветы гречихи – 10 г, цветы легочницы – 10 г, цветы мать-и-мачехи – 10 г, дикого мака – 10 г. 50 г этой смеси залить кипятком, парить целую ночь, утром процедить. Принимать в течение дня в 5–6 приемов.

✓ Можно использовать грудной сбор, который состоит из: листьев мать-и-мачехи – 20 частей, цветов коровяка – 10 частей, плодов аниса – 10 частей, алтейного корня – 40 частей, солодкового корня – 15 частей, корневища касатика или фиалкового корня – 5 частей. Сбор заваривают, как чай по столовой ложке на 2–3 стакана воды. Как отхаркивающее и дезинфицирующее средство по 1–2 стакана 2–3 раза в день.

✓ Сбор: плоды аниса обыкновенного – 3 части, листья березы белой – 2 части, цветки бузины черной – 2 части, трава календулы лекарственной – 2 части, побеги вереска обыкновенного – 1 часть, листья мать-и-мачехи обыкновенной – 1 часть, трава шалфея лекарственного – 1 часть. Приготовление отвара: 3 ст. ложки этой сухой, тщательно измельченной смеси нужно залить 2 литрами кипятка, варить примерно минуту, после чего настаивать один час, процедить; пить этот теплый отвар по полстакана 6 раз в день.

✓ Сбор: трава мяты перечной – 4 части, корень солодки голой – 3 части, почки сосны обыкновенной – 2 части, листья лаванды колосовидной – 2 части, трава багульника болотного – 1 часть.

Приготовление отвара:

3 ст. ложки этой сухой, тщательно измельченной смеси нужно залить 250 мл кипятка, варить примерно минуту, после чего настаивать один час, процедить; пить этот теплый отвар по полстакана 5 раз в день.

✓ Сбор. Цветы мальвы лесной – 10 г, цветы гречихи – 10 г, цветы легочницы – 10 г, цветы мать-и-мачехи – 10 г, дикого мака – 10 г. 50 г этой смеси залить кипятком, парить целую ночь, утром процедить. Принимать в течение дня в 5–6 приемов.

Для лечения легких

✓ Смешать 100 г сока алоэ и 500 г измельченных грецких орехов, 200 г орехов фундук и 300 г меда. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день за 30 минут до еды.

✓ Смешать 3:1 воду и вино «Портвейн». 100 г сухой измельченной травы пастушьей сумки и 50 г порошка коры дуба залить 3 л смеси воды и вина, настоять сутки, периодически встряхивая содержимое, затем довести до кипения, варить 10 минут, охладить, процедить, остаток отжать. Принимать при туберкулезных кавернах в легких по 2/3 стакана 3 раза в день за 30 минут до еды.

✓ Настоять 2 недели 100 г сухой травы сабельника болотного, залить 0,5 л водки, периодически встряхивая содержимое, процедить, остаток отжать. По 25–30 капель 3 раза в день перед едой принимать при туберкулезе легких.

✓ Плоды брусники смешать в равных частях по весу с медом, варить на слабом огне, помешивая содержимое, до размягчения ягод. Принимать при туберкулезе легких и кровохарканье по 2–3 ст. ложки, запивая водой, 3–4 раза в день за 20–30 минут до еды.

✓ Взять по 40 г кашицы хрена и чеснока, 100 г сливочного масла, 0,5 кг меда, все тщательно смешать. Принимать при туберкулезе легких по 50 г перед едой. Хранить в холодильнике.

✓ Сбор: цветков первоцвета весеннего – 5 частей, травы хвоща полевого – 3 части, листьев подорожника большого – 2 части, листьев мать-и-мачехи обыкновенной – 1 часть. Залить стаканом крутого кипятка 1 ст. ложку этого сухого сырья и настаивать под крышкой, хорошо укутав, 8—10 минут, процедить. Выпить, как чай.

✓ Сбор: корня алтея лекарственного – 4 части, листьев мать-и-мачехи обыкновенной – 2 части, корня солодки голой – 2 части, плодов фенхеля обыкновенного – 1 часть. Сухое сырье требуется тщательно измельчить и перемешать, 1 ст. ложку этого сбора поместить в предварительно прогретый сосуд, залить стаканом крутого кипятка и настаивать под крышкой с четверть часа. Выпить настой теплым в 2 приема в течение дня.

Для повышения иммунитета

✓ Шиповнико-медовый чай. 20 г плодов шиповника, 15 г ягод годжи, 15 г меда, 5 г лимонного сока, 200 мл воды. Сушеные ягоды шиповника мельчите, облейте кипятком, и варите 10 минут в эмалированной посуде при плотно прикрытой крышке, дайте настояться 10 минут. Отвар фильтруйте. Добавьте мед, лимонный сок.

✓ Чай из шиповника и чабреца. 10 г сушеных ягод шиповника, 10 г ягод годжи, 5 г сушеных листьев чабреца, 15 г меда, 200 мл воды. Плоды шиповника мельчите, облейте кипящей водой и варите 5 минут, а далее добавьте листья чабреца. Настаивайте 10 минут, профильтруйте, добавьте по вкусу мед.

✓ Чай из шиповника и черной смородины. Смешайте плоды шиповника, ягоды годжи и черной смородины поровну. 1 ст. ложку измельченной смеси заварите 500 мл кипящей воды, дайте настояться не менее 1 часа в хорошо прикрытой посуде, профильтруйте сквозь марлю, добавьте по вкусу сахарный песок. Пейте по 1/2 стакана 3 раза в день.

✓ Чай из шиповника, черной смородины и крапивы. Смешайте (3:1:2:2) плоды шиповника, черной смородины, ягоды годжи и листья крапивы. 1 ст. ложку состава облейте 500 мл кипящей воды, выдержите час, фильтруйте, добавьте сахарный песок по вкусу. Пейте по 1/2 стакана 3 раза в день.

✓ Чай из шиповника, черной смородины, крапивы и моркови. Соедините (3:1:3:3:1) плоды шиповника, ягоды черной смородины, листья крапивы, корень моркови, листья годжи. 1 ст. ложку смеси облейте 500 мл кипящей воды, и кипятите 10 минут, выдержите в хорошо прикрытой посуде 4 часа в прохладном и темном месте, затем профильтруйте. Пейте по 1/2 стакана 3 раза в день.

✓ Чай из шиповника, брусники, смородины и малины. Возьмите и смешайте в равных количествах плоды шиповника, ягоды годжи, листья малины, листья смородины, листья брусники. После этого 2 ст. ложки состава заварите 200 мл кипящей воды, и кипятите 10 минут, выдержите в плотно прикрытой емкости до охлаждения, затем фильтруйте, добавьте по вкусу сахарный песок. Пейте по 1/2 стакана 2 раза в день.